

蔡
瀾
的
緣

蔡

瀾



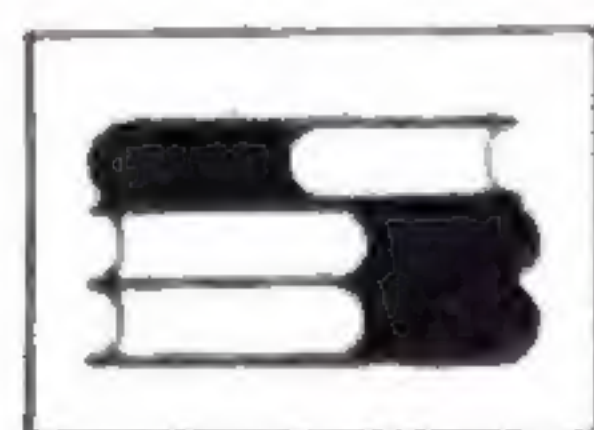
蔡
瀾
的
緣

蔡
瀾



蔡瀾的緣





版權所有・翻印必究

蔡瀾的緣 蔡瀾著

出版：. 天地圖書有限公司

香港莊士敦道30號地庫

5-283671 5-283605

承印：藍馬柯式印務公司

香港屈臣氏大廈B座408室

一九八七年・香港

封面題字：蔡文玄 (第三版)

目錄

一、鯢魚粥和機關鎗

鯢魚粥和機關鎗	二
樹根兄	八
親人	一〇
戀手	一二
夢香老先生	一四
阿叔	一七
酒舅	二一
雨衣人	二五

二、名字的故事

廠長	二九
阿立的媽	三三
名字的故事	三八
煙	四一
酒	四三
拾憶	四五
冰球	四八
真假	五〇

三、荳芽頌

炮聲·····	五二	咖哩魚頭·····	七七
海南師傅·····	五五	滷乳豬耳朵·····	七九
漿糊與補衣·····	五七	海南雞飯·····	八一
信箋設計·····	五九	福建薄餅·····	八四
玩具·····	六二	南北行小巷·····	八七
一瞬·····	六四	天香樓·····	八九
		醉龍液·····	九一
		青葉·····	九四
荳芽頌·····	六八	下酒·····	九六
麵條頌·····	七一	蔡家蛋粥·····	九八
罐頭頌·····	七三	炸金鯉·····	一〇〇
啤酒頌·····	七五	夢陸羽·····	一〇二

四、才子

才子	一〇六
手勢	一〇八
洗碗碟	一一〇
寵物	一一二
海關	一一四
婚姻狀況	一一六
國歌	一一八
即時翻譯	一二〇
聯合國	一二二
敬祀神明	一二四

五、電影遊戲

自傳	一二六
買菜的藝術	一二八
忘記	一三〇
氣功	一三三
電影遊戲	一三八
爆炸專家	一四〇
雷大師	一四二
配音	一四五
譯名	一五二
尊榮林榮	一五四

六、五毒人

罐頭音樂·····	一五六
什麼叫製片·····	一五八
五毒人·····	一七〇
鄒胖子水餃·····	一七三
雀王爭霸戰·····	一七五
立陶宛的女人·····	一七九
自信·····	一八五
口吃先生·····	一九一
誠實的假錶商·····	一九三

窩貼·····	一九六
陶齋·····	一九八
老帥·····	二〇一
詹森·····	二〇三
蘇珊娜的老板·····	二〇五
烏龜公阿壽·····	二〇九

一、鮠魚粥和機關槍

鯨魚粥和機關槍

四老，真名沒有人知道，到南洋謀生，已有四十年。

年輕時，四老對那回事真是天賦異稟，可以不拔鞘而連開四發，有機關槍小四的美名。年紀一大，人家便稱他爲四老。

在中國，他有妻室、子女、孫兒。起初想賺了點錢回去，後來日本鬼子擾亂了他的計劃，便一直拖了下來，未返家園。

單身在異鄉，每天將賣笑女郎就地正法，錢再多也不夠花，爲了節省，就糊裏糊塗地娶了個土女，連發之下，生了一個籃球隊。

一年復一年，四老不斷地寄錢回家，每接國內來信，看見髮妻娟秀的字，便想起當年的洞房花燭夜，以及翌日清晨的鯨魚粥。

這碗鯪魚粥在其他地方絕對吃不到，他太太的刀法極佳，火候又抓得準，新鮮的魚片，在滾粥裏一灼，入口有彈性，不像別人燒得那麼又碎又爛。

南洋的老婆亦很賢淑，她自認爲佔了人家丈夫，心中有愧，常常勸四老回家走走。

四老欠那筆感情債是無法補償的，無論如何都應付不了見面時的尷尬。

愛打趣的朋友對四老說：「回去是應該的，不過要穿多幾條底褲。」

「爲甚麼？」四老問。

回答道：「如果太太發了脾氣，拿着剪刀要硬剪你那個話兒，最少也可以拖延幾分鐘時間逃走。」

四老聽了只是苦笑。

到退休那年，站也不是，坐也不是，四老腦中的鯪魚粥越來越大碗。最後，他向那朋友說：「怕甚麼？回去後最多先自行切下給她做及第粥。」

到了久別的家鄉，兒孫候門，老妻却逃進房裏。

左右隣居，老老少少的擠成一團，他們主要的還是想分點禮物。

在紛擾中，四太太忍不住，從房裏衝出來，喝請各人回去。

兩人相對，感慨萬端，叫四老驚奇的是她十分健碩，而且三圍不變。

當晚，四老一家，關上門，在廳上敘舊。四太太向兒媳們說：「你們父親在外，孤單寂寞，他討一房小的，也是應該。」

四老聽了鬆一口氣。

她繼續說：「一個男子，無人服侍，如何了得。何況……何況他那……。」

說到這裏，四太太向他望了一下，兩人都紅了臉。兒媳們都莫名其妙，本來是同情四太太守活寡的，現在看她那似笑非笑的表情，不知要怎麼反應才好。

「好了，不早了，你們收拾碗碟快點睡……。」四太太一說，大家散了。

那一夜，四太太燒了一盆熱水，親自替四老「洗番腳」。

之後，她自己亦在房裏沐浴，四老要看她，她熄了電燈，燃上一對紅蠟燭，而且焚了香，在香烟繚繞之下，兩人都有了幻覺，回到當年洞房的時候……

鏡頭搖上，天空有個圓月。

天未亮，四太太起了床，整髮抹粉，她望着甜睡中的丈夫，越看越開心。趑足到廚房，她煮了一碗鯪魚粥，再添上自己種植的芫荽，給四老用早點。

「很久，很久，沒有嘗到這味兒了。」四老說。

「是的，很久很久，沒有嘗到這味兒了。」四太太喃喃自語。

四老又愛又憐，拖她入懷，但給她用手推開。

「我那小的，雖然賢慧，但沒有妳……。」四老說到這兒，她立刻捂着四老的嘴，道：「從此之後，不許妳在我面前提她。」

看在四老眼裏，其意心動、其音悅耳、其味甘酸，是一首艷詩。

四老強來親了個嘴，她說：「給媳婦們看到像麼話？」說完起身。

四老問道：「妳要去那裏？」

「關門呀！」她說。

鏡頭又搖上。天空有個大太陽。

從第二天起，四老一步亦不踏出房門，和四太太如糖黏豆。

四老在家住了二個月後，陪太太到全國去遊山玩水。到了蘇州寒山寺，夫婦向佛像禱告彼此平安，他們所獻的是一束昂貴的綢花，洋名爲「永毋忘我」。

又去了泰山，四太太真是健步如飛，四老却脚力不濟，她回頭，把四老的腋下托，兩老果然登上了南天門。

「老的，你還了得。」四太說。

四老喘着氣：「我在南洋，出門還要用拐杖，現在像打了一針荷爾蒙。」

四太說：「老的，你已經夠犀利了，打了針還得了？」

聽了氣順，四老的呼吸再不急促。

看着他的微笑。四太說：「番鬼藥太霸道，以後還是試試北京同仁堂的十全大補丸好一點。」

日出的壯麗，也勾起另一處的健狀，兩人一看旁邊無人，又來了一下。這一次，差點就要了四老的老命。

又回鄉下，四老還是賴着不肯走。四太可是個明理之人：「老的，你在那邊已落葉生根，和我不過是一場舊夢，明天，你好去買船票了。」

送到碼頭，四老說：「明年，這個時候，再來看妳。」

「路途遙遠，沒有回來的必要了，讓小的照顧你好了。」

「妳捨得嗎？」

「第一次，我已經捱了四十年；這一回，可以頂一世。」

四老笑道：「我忘不了妳的鯨魚粥。」

四太漲紅了臉：「我才忘不了你的機關槍呢！」

樹根兄

我的大伯、二伯和四伯都很長壽，只有三伯很年輕就得病去世。他只有一個兒子，我的堂兄蔡樹根。

樹根兄從小就過番，在星馬幹過許多行業，對機械工程特別熟悉，沿海的捕魚小屋「居隆」，以前起網都要用手拉，樹根兄替漁夫們安裝摩打，省却人力。

已經多年沒見過樹根兄了，他兒子都長大，各有事業。樹根兄今年六十出頭，還那麼粗壯。三更半夜「居隆」的摩打有毛病，一個電話，他便出海修理，漁民都很尊敬他。

近年來，樹根兄多讀書，精通歷史，而且有畫展必到，在繪畫上大下苦功，尤其是炭畫，研究得很深刻，親朋戚友只要略加描述他們的先人，樹根兄便能神似地將人像畫出來。

那天他來家坐，手提數尾烏魚當禮物，說是漁夫朋友孝敬他的。喝了茶後，樹根兄和我

父親叙舊，講的多是他小時對家鄉的回憶。

我從來沒有見過我三伯，樹根兄對他父親印象也很模糊。家父記得最清楚的是三伯的手藝非常靈巧。

單說剪頭髮吧，三伯從不假手於人，他用腳趾夾着一面小鏡，自己動手。理後腦的頭髮時，右手抓剪刀，左手握另一面鏡倒映到腳上的鏡，剪得整整齊齊，一點也不含糊。

有時家中沒菜，他便裝着在人家魚塘裡洗澡，三兩下子，空手偷抓了一尾大鯉魚，藏在懷裏，不動聲色地拿回家，被祖母笑罵一頓。

早年守寡的三嬸是一個不苟言笑的人。記得我小時樹根兄把她接到南洋，住在我們家裏。她帶了樹根兄的大兒子繯着臉坐着。吃晚餐時大孫子白飯一碗碗入口，掉在桌面上的飯粒也撿起來珍惜地吞下，我看得心酸再添一碗給他。三嬸看在眼裏，才跟我問長問短。

樹根兄和他母親甚少交談，反與家父親近，他問道：「我父親到底長得像誰？」

爸爸回答：「你年輕時我不覺得，現在看來，長的最像的是你。」

他告辭，爸爸送他到門口，臨別時看到他眼角有滴淚珠。

親人

有很多沒見過的親人，在家父的描述下，我好像聽到他們的呼吸。我爺爺有個小弟弟，吊兒郎當，有天塌下來都不管的個性。年輕時娶了鄉中的一個美麗的少女，經一兩年都沒生育，我祖母却生了五男二女，將最小的兒子——我父親——過房給他們。從小爸爸還是不改口地呼稱他們細叔細嬸，兩人都非常寵愛他。

老細叔自幼習武，會點穴。一天，在耕田的時候來了三兩地痞欺負他，怎知道給他三拳兩腳地打死了一個。

當時殺人，唯一走脫的路徑便是「過番」。老細叔逃到南洋，在馬來亞的笨珍附近一小鄉村落腳。幾番歲月和辛酸，總算買到二十畝樹膠園；做起園主，和土女結婚生子。

一方面，老細嬸一直沒有丈夫的音訊。她織得一手好布，也不跟我祖母住在一起，於隣近買了一棟小房屋獨居。她閒時吟詩做對，不過從來沒有上學校的福氣，所修的文字，都是

歌冊上學來。潮州大戲歌曲多採自唐詩宋詞。家中壯丁都放洋，凡遇難於處理的糾紛，都來找老細嬸解決，連我奶奶都怕她三分。

經太平洋戰爭，我的二伯終於和老細叔取得連絡，問他還有沒有意思回到故鄉。老細叔也不回答，默默地賣掉幾畝樹膠園，就乘船走了。

石門鎖起了騷動，過番三、四十年的南洋客竟然回家了。大伙兒都圍來看他。拜會過親戚長輩後，老細叔拎了行李走入家門。

老細嬸並沒有憤怒或悲傷，打水讓他洗臉。只是到了晚上，讓他一個人睡在廳中。

翌日，老細嬸陪他上墳拜祖先。老細叔又吊兒郎當地在家裏住下，偶而到隣近遊山玩水，吃吃妻子做的鹹菜，是世上的美味。

過了一陣子，老細嬸向他說：「這些年來，我想見你的願望已經達到。你住了這麼久，也應該要回南洋了。」

送她丈夫上船，再過了多年，老細嬸就去世。

死後在她家的牆角屋樑找出百多個銀洋，是她一生的儲蓄。老細嬸沒有說過要留給誰，她也不知道要留給誰。

戀手

黃伯伯已經九十多歲了，頭雖禿，但身體健壯。衣着隨便，永遠是白恤衫黑長褲，看起來像個退休了的窮書記。每天早上散步六哩，人家見到跟在他身後的那穿白制服司機駕駛着的那輛勞斯萊斯，才知道對他印象錯誤。

和黃伯伯在一起聊天，發現每次有少女走過，他的視線不落在她們的臉或胸，只是緊緊地盯着她們的手。

有天早上忍不住地問他：「爲甚麼？」

這是黃伯伯的故事：

九歲時父母雙亡，迫得去賣甘蔗、橄欖。沒錢唸書，偷窺師塾窗口，整本《千家詩》強記起來，雖然已熟悉方塊字，但還是要靠勞力爲生，演傀儡戲、唱南管，甚至於被僱出抬死

人棺材，賺了幾個錢當賣貨郎，他每天挑了兩個大木箱，走三鄉六里，接觸過百家少婦，也見過千家少女。

一天，我給雷擊了，我看到天下最美麗的一雙手！

我心裏想：「要是她肯讓我摸一摸手，那我寧願早死十年！」

她忽然間好像了解我的心意，轉過頭來向我微笑答謝。只能在章回小說裏出現的事，發生在我身上，但是貧富懸殊，親事無法提起，我永遠永遠不能摸到她柔美的雙手。

我一氣之下來了南洋，二十年奮鬥下，賺了不少錢，我又不死心地跑回去鄉下看她。

「雞棚裏那有隔夜蚯蚓？」老朋友說：「她早就嫁人。如今不生孫，也應生子！」我失望之餘，想回南洋，但還是忘不了那雙手。散了些錢，調查到那少女的住處。

真是有緣，她剛在井邊洗衣，一見到我，也很高興地迎前：「你不是去了南洋發財嗎？怎麼到現在還是白恤衫黑長布褲的？」

她一面說一面用圍巾抹着她浸濕了的雙手。我一看，天啊！已浮上了雜亂的青筋。我不相信我自己的眼睛，我也不相信已經沒有辦法再看到那雙美麗的手！到現在，我還一直在找。有一天，我一定可以找到。

夢香老先生

家父友人中有一位蔡夢香先生。他是潮州人，在上海清政大學讀書，後來寄居星洲和檳城。

蔡先生是一位清癯如鶴，天真如嬰兒的老人，很隨和脫略，老少同歡。手頭好像很闊綽，隨身行裝却很少，只有一個又舊又小的籐箱。一天，一個打掃房間的工人好奇地偷看他那籐箱中裝的是甚麼東西，原來那三兩件的衣服已拿去洗，裏面空空洞洞，只有摺疊着一張黃紙，寫着「處士諱夢香公之墓」。

大家知道了這秘密不敢說出口，老人却敏感地佔先聲明：「自己的身後事讓自己做好，不是減少後人的麻煩嗎？」

他更寫了一首詩：

隨處儘堪埋我骨，天涯終老亦何妨？

死生不出地球外，四海六洲皆故鄉。

一生中，蔡先生從來不用床。疲倦了躺在醉翁椅上，像一隻蝦一樣屈起來做夢。夢醒又寫詩作對，寫完即刻拋掉。甚麼紙都不論，連小學生的算學藍色方格簿上也寫。桌上一本書也沒有，但是看他的詩、書法和畫，可知他的功力極深。除了作夢，蔡先生還會吐納氣功，清醒的時間只有十份之二三。當他作畫時，不知自己是書是畫，是夢是醒；醒後入夢，而不知其夢。對於他，甚麼所謂畫，怎麼所謂醒，都不重要了。

有一天，一件突發的事破壞了他一貫的生活規律。那是他中了頭獎馬票。本來冷眼看他的人都來向他借錢。他說：「想見面的朋友偏偏不來看我，因為馬票已成友情的故障；而怕和我見面的却天天包圍着我，這怎麼辦？」

還有怎麼辦？他暢意揮霍，過了一年半載，把錢花光了，然後心安理得，蜷曲醉翁椅昏昏入夢。

文人的生活到底不好過，他流浪寄居於各地會館，終遭白眼。蔡先生於八十三歲逝世，我一直無緣見他一面。今天讀他的遺作，知道他在臨終那幾年已喪失了豪邁，他寫道：

處處崎嶇行不得，艱難萬里度雲山；

不如歸去去何處，隨遇而安難暫安。

這首詩與他當年之「四海六洲皆故鄉」的曠達心情是相差多遠，不禁爲他老人家流淚。

阿叔

小時，最大的樂趣是等待星期天。一早，爸爸媽媽姐姐哥哥和我，手抱着弟弟，一家六口穿了整齊乾淨的衣服，乘了的士，由我們住的大世界遊樂場，直赴後港五條石阿叔的家。

阿叔姓許，我們沒有叫他許叔叔，只因他比我們的親戚還親。

車子經一警察局、一花園兼運動場和一個巴利，向左轉進條碎石路，再過幾間平房，就是阿叔的花園。我們按鈴，惡犬汪汪，阿叔的幾個兒子開門迎接。

花園佔地一萬多呎，屋子是它的十分之四，典型的南洋浮腳樓，最前端是個有頂的陽台，擺着石桌石椅子。

笑盈盈的阿叔，有略微肥矮的身材，永不穿外衣，只是一件三個珍珠鈕扣的圓領薄汗衫和一條絲製的白色唐褲，圍黑皮附着錢包的腰帶。頭髮比陸軍裝還要長一點，一張很有福相

的圓臉，留了一筆小髭，很慈祥地說：「來，先喝杯茶。」

由陽台進主宅的門楣上，掛着一副橫匾，寫了幾個毛筆字，簽名並蓋印。

第一次到阿叔家時拉爸爸的袖子，問道：「寫些甚麼？」

爸爸回答：「這是周作人先生寫給阿叔的，是他的這個家的名字。」

「家也有名字嗎？周作人是誰？」我還是不明白。

「你以後多看書，就知道他是誰了。」爸爸很有耐性地：「也許，有一天，你會學他寫東西也說不定。」

「但是，」我不罷休：「爲甚麼這個周作人要寫字給阿叔？」

「阿叔是一個做生意的商人，但是很喜歡看書，而且專門收集五四運動以後的書……。」

「五四運動？」我問。

爸爸不管我，繼續說：「中國文人多數沒有錢。阿叔時常寄錢給他們，爲了要感謝阿叔，就寫些字來相送。」

「文人很窮，爲甚麼要學他們寫東西？」我更糊塗了。

一年復一年，到花園嬉玩的時候漸少，學姐姐躲在書房裏，談冰心、張天翼和趙樹理。

病中，捧着《西遊》、《三國》和《水滸》，書籍真的有一種香味。

打從心中喜歡的還是繙譯的《伊索寓言》、《希臘神話集》等，繼之是狄更斯的《大衛·高柏菲爾》、雨果的《悲慘世界》，接着是俄國的《卡拉馬卓夫兄弟》、《戰爭與和平》，最後連幾大冊的《約翰·克里斯朵夫》也生吞活剝。

阿叔的書架橫木上貼着一行小字，「此書概不出借」，但是對我們姐弟，從來沒搖過頭。我們也自覺，盡量在第二個禮拜天奉還，要是隔兩個星期還沒看完，便裝病不敢到阿叔家裏去。

轉眼就要出國，準備瑣碎東西忙得昏頭昏腦，忘記向阿叔話別就乘船上路。

爸爸的家書中，提到阿叔逝世。

爲生活奔波，我連流眼淚的時間也沒有。心中有個問題：「阿叔的那些書呢？」

所藏的幾萬冊都是原裝第一版本書籍，加上北京、清華等大學的學報、刊物和各類雜誌。五四運動以後出版的，應有盡有，而且還有許多是作家親自簽名贈送的。三十年代，在上海出版的三種漫畫月刊，也都收集。有些資料，我相信兩岸未必那麼齊全。

阿叔在南洋代理手揷花三星拔蘭地、阿華田、白蘭氏鷄精等洋貨，他的店舖並沒有甚麼

裝修，一個門面，樓上是倉庫。

在一旁，他有一間小小的辦公室，裏面除了一個算盤之外，便是一副功夫茶具。薄利多銷是他的原則。也許是因為染上文人的氣質，他的經營方法已是落後，晚年代理權都落到較他更會謀利的商人手裏。

病榻中，阿叔看着他那幾個見到印刷品就掉頭走的兒女，非常不放心地向爸爸提出和我同樣的問題：「那些書呢？」

爸爸回答：「獻給大學的圖書館吧！」

阿叔點點頭，含笑而逝。

酒 舅

母親好酒，一瓶白蘭地，三天喝完，算是客氣。七十多歲人了，還是無酒不歡。親戚友人嘴裏雖勸說別喝過量，但是見她身體強壯，晨運時健步如飛；令到半滴不入喉的人，反而覺得自己是否有毛病。

人上了年紀，生活方式不太有變化。周末，爸爸和媽媽多是到十八溪前的豐大行去找一羣老朋友聊天。爸爸有他吟詩作對的同伴，陪着媽媽的是一位我們的遠方親戚，他也好杯中物。慢慢喝，他們兩人一天三瓶不是問題。這親戚比媽年紀小，我們就管叫他做「酒舅」。酒舅身材矮小，門牙之間有條縫，身體結實得像一塊石頭，再加上頭頂光禿到只剩幾根稀髮，更像一塊石頭。他的笑話，講個沒完沒了，講完先自己笑得由椅子上掉下來。《射鵰》裏的老頑童找他來演，不用化裝。

出生於富家的酒舅，從小就學習武藝，個性好勝，到處找人打架。他又喜歡美食，更逢飲必醉，經常酒後鬧得不可收拾，乾脆和惡友不回家睡覺，吵至天明。

隣居第二天找上門來，他父親雖然恨透，但還維護着他，劈頭問隣居道：「你兒子昨晚把我的兒子引到甚麼地方去？」

問罪之人，反而啞口無言。

他父親是個讀書人，生了這麼一個不肯做功課的兒子，拿他一點辦法也沒有，差點氣出病來，但是酒舅不管三七二十一，照樣研究炒甚麼菜下酒，不瞅不睬。與其他個性善良純厚的兄弟比較起來，酒舅是一個標準的惡少，村裏的人，沒有一個對他有好感。

唯一的好處，是酒舅喜歡好打不平，經常幫助人家解決疑難問題。遇到有甚麼紛爭，他便站出來做和事老。

他當公親，多由自己掏腰包出來請客，圖個見義勇爲的美名。名堂雖佳，却要向兩方討好。

一次甲乙雙方爭於某事，幾乎弄到糾衆械鬥，酒舅夾在中間，向雙方惡少說：「你們有胆，先把我殺死再說！」

惡少們知道酒舅曾經學武，能點穴，和人相打時，只用力踩對方的腳盤，那人便倒地不起。

結果，大家都賣酒舅的賬，一場大門，便不了了之。

酒舅，從小不靠家產，自己出來闖天下，由一個月薪兩塊錢的小子，漸漸爬到成爲一間樹膠機構的經理。在那小鎮上，酒舅算是一個大紳士。

晚年，他父親不跟其他兒女住，而鍾意和酒舅在一塊，因爲他談吐幽默，又燒得一手好菜的緣故。

而這個兒子，和其他人想像不同，到底個性忠直，一直對父親很親近。漸漸地，他也得到了他父親的薰陶，學了讀歷史的好習慣，對文學也越來越有修養。酒舅每天陪着他父親讀書寫字，練出一手柔美的書法，這一點，村子的人做夢也沒有想到。

去年，酒舅去中國旅行，在內地參加了一個旅遊團，團體有廣東省雜誌的記者和澳洲的撰稿人及攝影師。

起初，大家認爲酒舅是個南洋生番，樣子又老土，都不大看得起他。

一坐下來吃飯時，酒舅看到甚麼地方的人就用甚麼方言相談。

「你會說幾種話？」廣東記者聽了好奇地問。

「會說一點廣東話、客家話、福建話，還有潮州話……。」

酒舅輕描淡寫地用標準的普通話回答說：「不過，這些只是方言。」

澳洲人前來搭訕，酒舅的英語更像機關槍。當然，他還沒有機會表演他的馬來語和印度話。

每到一處古蹟，酒舅更如數家珍。

他父親的教導，並沒有白費，比當地的導遊還更勝一籌，令得衆人驚訝不已，事事物物都要向酒舅探詢。

過後，廣東畫報有兩三頁的圖文報道，稱酒舅爲罕見的南洋史學家及語言學家。酒舅讀後，笑得從椅子上掉下來。

雨衣人

回到新加坡，驚聞志峯兄逝世了。他的英俊瀟灑的形相，至今還是活生生。不過，志峯兄一生可說得上多姿多采，不枉此生。

三十年前，他常到我們家來坐談，每次都帶來一些意想不到的禮物，印象深刻的是那回送給我們一隻小黑熊，胸口有塊白斑，像小孩一樣頑皮，可愛之極。長大後，我們常和牠打摔交，後來力氣越來越大，父母親再也不放心，把牠送給動物園，讓我們傷心了好一陣子。

起初只知道志峯兄是個普通的印尼華僑，混熟了才知他極富有，又是大學生，對中國文學亦有研究，而且擅於寫舊詩，真是失敬得很。

家父亦好此道，所以志峯兄一坐就是數小時，我們聽不懂詩詞的奧妙，只會玩他帶來的禮物。現在想起來真後悔不親炙他。

25

有一回，他又拿了兩尾彩色繽紛的鯉魚相送，家父外出，他閒着無聊，就給我們兄弟講《白秋練》的故事。

他口才好，形容得那條魚精活生生地，不遜蒲松齡的口述，也啓發了我們對《聊齋》的愛好。

當時，志峯兄二十多歲，尚未娶親，他的朋友說他頭腦有毛病，對婚姻有恐懼，死守獨身主義。

志峯兄的理論是：「女人嘛。纏上身後每天相對，總會看得厭的。」

他自己住在一座大洋房裏，花了不少錢裝修，但從來不讓朋友上他的家。

友人不死心，一定要爲這間屋子加上個女主人，紛紛介紹少女給他做老婆。

「想喝杯牛奶何必養一頭牛？」志峯兄笑着說：「一個人清清靜靜多好。」

直到有一天，志峯兄病了，他的好友見他幾天不上班，不管三七二十一地帶了醫生衝進他的房，才看到整座屋子佈置得像好色埃及法老的皇宮。

據他的老管家說，他主人一年三百六十五天，每晚都換新女朋友，有時還不止一個，五六人成羣結隊地。奇怪的是，第二天，她們走出來時，沒有一個愁眉苦臉的，都是心滿意

足。

至於說志峯兄爲什麼不結婚，這並非他沒有這個念頭，只是他有雙重性格，一方面放蕩不羈，一方面却是個虔誠的天主教徒，認爲結過一次婚後就不能再娶。

原來志峯兄在十七歲的那年，他父親在他們普寧的鄉下爲他娶了個大他幾歲的老婆。這女人性慾極強，志峯兄雖然年輕力壯也吃不消她，變成產生了自卑感。

有一回，他父親派他到外面去做生意，却又是生龍活虎，比其他的人了得。

回家後，他找了要再讀書的藉口，跑到汕頭，接着偷偷溜到印尼去投靠他的叔父。

叔父開的是橡皮工廠，擁有許多樹膠園，割樹膠却是女工，皆於黎明出發收割，志峯兄當然也跟着去了。

她們却讓他擺平，工作的效率日漸減低。當女工一個個大肚子去告密後，他叔父把志峯兄趕出樹膠園。志峯兄到處流浪，做做雜役，給他半工半讀地唸完萬隆大學，他精通印尼文和荷蘭語，考試都是第一名，閒時上教堂，也念念不忘中國文學，吟詩作對。

受過樹膠園教訓之後，志峯兄雖然重施故技地應付女同學，但是已變成有原則，那便是永遠要穿雨衣登場。

「衣服穿慣了，就是身體的一部份，雨衣也是一樣的。」志峯兄說。

但是，他的朋友們不知道他在胡扯些什麼，只覺得這個虔誠的教徒很古怪。同學之中，有個是高官的兒子。

志峯兄搭上這關係做起生意來，不出數年給他賺個滿盆滿鉢。

志峯兄一直進行他的秘密遊戲，有一天，他忽然間停止了一切的活動，自己寫了立軸道：

白髮滿頭歸不得，

詩情酒興意闌珊。

大家以爲他是機關槍開得太多，但真正的原因，是他聽到了髮妻去世的消息。

廠長

一位世叔，爲人十分忠厚，他身爲一小職員，但我不明白，爲甚麼朋友們都叫他做「廠長」。

廠長來自中國，二十二歲與同鄉的一個少女結婚，她只是一個普通家庭主婦，我不明白爲甚麼朋友都叫她做「事頭婆」。

廠長和事頭婆共設「一廠」，自結婚的翌年起，連續製造了十八個兒女。我才明白爲甚麼大家叫他們「廠長」和「事頭婆」。

廠長的職業是印務館的收件員，入息有限，何況他做人老實，從不收取外快，孩子一個生完一個，真叫苦連天。每年最焦急的是開學的時候，廠長硬着頭皮東挪西借，朋友們亦知道借款是有去無回，還是給他支援。

印務公司是文化人組織的，都有點良心，了解廠長的家境之後，分點家庭工業給他做，那便是承印名片和賀年卡。

廠長的小型工廠效率極高，交貨奇準，因為他們一家四十多隻手，日夜趕工，從不脫期。苦的是事頭婆每天必須把一切家具搬進房，客廳才能變為小工廠，到休息時又要搬回來。其實，她搬不搬也是一樣，她們那小小的巢，到了晚上，無處不躺着人。

作業趕完，三更半夜，廠長照舊想樂一樂，向事頭婆使了個眼色。多數給事頭婆罵一頓而作罷。

大家都以為廠長有過人之處，隣居的太太問道：「事頭婆，廠長是不是……是不是特別地厲害？」

她淡然地回答：「沒有呀！」

「那……那怎麼百發百中呢？」太太問。

事頭婆生性詼諧，懶洋洋地：「百發是百中了，但是一年只有一發。」

廠長生活雖苦，但也不失幽默。人家看他整天替別人印名片，自己却一張也沒有，問：「你幹嘛不自己也來一張？」

「我沒有甚麼銜頭，印來丟臉。」他說。

「隨便安一個不就行嗎？」

廠長想了一想，說：「好吧，就在抬頭印上『十八子之父』好了！」

像殘片中的過場戲，日曆一張張地翻飛，轉眼之間，兒女都長大了。

十八個，都聰明伶俐，所謂的優生學，全是鬼話，每個都青出於藍。

孩子們對於功課，阿大教阿二，阿四向阿三學。家裏地方小，樓梯口有公家電燈，這就是他們的教室。家庭教師者，休想染手。

課餘，他們組織了口琴、合唱、乒乓、籃球等各一隊。貨趕完後，工廠有時也變成國術館，大家練起功夫來。成羣結隊地走出去時，鄰近的頑童都要向他們低頭。

最辛勤的還是事頭婆，她負責清洗一家人的衣服，煮小工友們的三餐。應該一提的是，她對廠長的襯衫褲子洗得特別乾淨，燙得特別服貼。廠長穿着起來，大模大樣，別人看他，十足像是間大工廠的廠長。

不過廠長袋裏只有單據沒有鈔票，他用一分一毫都要仔細算過。搭巴士時，專找擠擁時間，作要下車狀，售票員找到他時，馬上躍下溜走。

廠長在商場上，人頭熟，人家亦喜歡看他的笑容。足足有幾十家和他談得來。於是廠長在午飯時刻，必定輪流走動，在各店頭免費吃了一餐。當時的店都自己開伙食，多一個人吃也不在乎。飯餘廠長講的笑話大家記得，廠長一個銅板也沒付的事沒人醒起。

又是一張張日曆翻飛。

兒女們都修完中學，有的半工讀大學，有的各自找職業，都有基礎。和二十多年前的廠長一樣，紛紛創造兩人世界。他們都知道父母的辛酸，每月均將部份入息奉送。十八個，加起來不是小數目。

如今廠長自己真的有間印刷廠，請不少工人。到了趕貨，人手不足，一個電話，所有兒媳都集合，勞動力增加數倍。空餘，大家率性自己組織一個四十人旅行團，遊歷世界。

回來，廠長又依然地到各處去收訂單，每天和商家連絡。身邊老帶個傳呼機，人家說老是吡吡聲不吵死嗎？

廠長笑着說：「不，這是賺錢的音樂，唱的是苦盡甘來的歌。」

阿立的媽

阿立，是我們家鄉衆人皆識的人物。這並非阿立有何過人之處，皆因他有一個很特別的媽媽。

當立媽是個少女的時候，她親眼看到她的嫂嫂難產，嬰兒腳先生出，痛得死去活來。她嚇了個半死，發誓永不嫁人。

但是，父母已爲她作了媒，不過門也不行。男家三番四次催促，她還是寧死不依。父母沒有她的辦法，只有將一個丫嬛一塊兒送上。阿立媽嫁是嫁了，床上的工作由丫頭負責，她只掛名做少奶奶。

丫頭也很爭氣，一口氣爲男家生了好幾個又白又胖的兒子。

之後，丈夫到南洋去謀生，一去就去了四十年，到了阿立媽六十歲，老番客才回到家

鄉。

族人大事慶祝，親戚們由鄉下到祖屋來參加宴會，一睹老番客的風采，乘機索點油水，屋子裏擠滿了人。

吃過飯，踏腳車回去路程也太遠，親戚們都留在家過夜，弄得老番客沒地方睡覺，跑去丫頭老婆那裏，看到了媳婦們抱着孫子呼呼大睡。

無奈，老番客爬上阿立媽的床，但被她一脚踢了下來。

「你這老渾蛋，想幹甚麼？」阿立媽大聲斥責。

老番客說：「雖然說是夫妻，我幾十年來碰都沒有碰過妳一下。我已經疲倦了一天，總不能讓我去睡街邊吧。」

阿立媽一聽也是，心也漸漸軟了：「好吧，就這麼一晚，你可不能毛手毛腳！」

他當然點着頭答應，半夜，他當然又開始毛手毛腳。

阿立媽雖然已經六十，但還是個處女，身體仍有凹凸之處。漸漸地，由毛手毛腳變成真刀真槍。

過後，阿立的媽紅着臉說：「早知道這麼妙，四十年前就應該給你。」

翌年，她生下了個男孩，取名阿立。
立字，拆開來是六十一。

二、名字的故事

名字的故事

我們家，有個名字的故事。

哥哥蔡丹，叫起來好像菜單，菜單。家父爲他取這個名字，主要是他出生的時候不足月，小得不像話，所以命名爲「丹」。蔡丹現在個子肥滿，怎麼樣都想像不出當年小得像顆仙丹。

姐姐蔡亮，唸起來是最不怪的一個。她一生下大哭大叫，聲音響亮，才取了這個名。出生之前，家父與家母互約，男的姓蔡，女的隨母姓洪，童年叫洪亮，倒是一個音意皆佳的姓名。

弟弟蔡萱，也不會給人家取笑，但是他個子瘦小，又是幼子，大家都叫他做「小菜」，變成了蝦米花生。

我的不用講，當然是菜籃一個啦。

好朋友給我們串了個小調，詞曰：「老蔡一大早，拿了菜單，提了菜籃，到菜市場去買小菜！」

姓蔡的人，真不好受。

長大後，各有各的事業，丹兄在一家機構中攪電影發行工作，我只懂得製作方面，有許多難題都可以向他請教，真方便。

亮姐在新加坡的最大的一間女子中學校當校長，教育三千個少女，我恨不得回到學生時代，天天可以往她的學校跑。

阿萱在電視台當高級導播，我們三兄弟可組成製、導和發行的鐵三角，但至今還沒有緣份。

爲甚麼要取單名？

家父的解釋是古人多爲單名。他愛好文藝和古籍，故不依家譜之「樹」字輩，各爲我們安上一個字，又稱，放榜時一看中間空的那個名字，就知道自己考中了。當然，不及格也馬上曉得。

我的瀾字是後來取的，生在南洋，又無特徵，就叫南。但發現與在大陸的長輩同音，祖母說要改，我就沒有了名。友人見到我管叫「哈囉！」變成了以璐爲名。

蔡萱娶了個日本太太，兒子叫「曄」，二族結晶之意，此字讀葉，糟了，第二代，還是一個被取笑的對象：菜葉。

煙

父親今年七十八，嗜煙，至今沒有停過。健談，反應極快，和我走在一起像兄弟，可見得「吸煙危害健康」這句話，對某些人來說是不適合用的。

在他的遺傳下，除了姐姐，我們兄弟三人都像煙鹵一樣煙噴個不停。

媽媽也抽煙，但幾年前氣管有點毛病，醫生說不如把它戒了吧！

媽問道：「那喝酒呢？」

醫生點點頭。媽一高興，真的下決心戒掉，說：「走了大娘，至少還有個小老婆！」

我在唸初中的時候就偷媽的煙來抽，當時她吸的是濃郁的紅點 LUCKY STRIKE，我一開始就享受極有份量的材料，而且又是個很有學習精神的徒弟，很快上手。

起初上廁所的時候來一枝，後來午飯後和幾個同學躲在學校的後山抽。睡覺之前也

吸幾口，煙蒂擠熄在煙灰盅裏，用腳踢入床底下。第二晚一看，已是洗得乾乾淨淨，那是托奶媽之福。

父親抽的是維珍尼亞的英國煙葉系統，我很不習慣它的味道，只喜歡土耳其系統的美國煙。在外國唸書的時候我也常抽一種叫「金盒」的德國貨，用的是土耳其和埃及煙葉，煙本身並不厲害，但發出強烈的味道，喜歡的人說很香，討厭者認為比榴槤還臭。這個系統的煙有個特徵，都是壓得扁扁的橢圓形。

後來這種煙越來越難買，我的煙癮也逐漸升級，要吸法國藍色盒子的「吉旦」或「孤花」才滿足。它們真是世界上最強烈的香煙之一，沒有濾咀。在煙的一頭看到的煙葉呈烏黑，味道也來得個濃郁。

一天要抽兩三包，給父親知道了，罵個不停。又因為這些煙在普通煙檔買不到，只有去專門的地方購入。

抽這種煙的人少，貨存太久，煙油從紙上透出，看了噁心就放棄了，改吸美國的流行牌子。最近又因為常咳嗽而又降級抽所謂「特醇」的。其實真正說起來我什麼煙都抽，就是不抽蚊煙。

酒

每次出國，返港後必購佳釀白蘭地，儲起讓母親來香港小住時喝。她老人家已七十四歲，平均三天一瓶，無酒不歡。但走起路來比許多年輕人都快。

在她的遺傳下，我們兄弟和姐姐四人都能喝酒。雖然沒有真正比賽過，我承認自己是最差的一個。弟弟喝得最多，哥哥姐姐少飲，喝起來也兇，從來沒有看到他們醉過。

這一次母親一到，我把家裏藏的同一個名廠白蘭地的、不知年、EXTRA、X.O.、和V.S.O.P拿出來，倒入四個茶杯，讓媽媽品嚐。她當然一一分別，絲毫不差。友人和我就行，喝不出它們的等級。我發覺我是一個不會喝酒的人。

通常，在只有X.O.和V.S.O.P兩種的差別下，還能辨別出比較順口和不嗆喉的是X.O.，辛辣點的是V.S.O.P。不過開始有了醉意，就不管三七二十一了。所以我雖

反對在X·O·裏加冰、加水、加蘇打；却認為V·S·O·P的話就無所謂。

其實有V·S·O·P來喝已經很不錯，記得小時看母親只喝斧頭牌，後來有三顆星者就很高興了。

在巴黎，法國朋友喝來喝去最多也不過是V·S·O·P，偶然出現一瓶X·O·即刻當寶貝來品嚐，我試過拿兩種酒弄亂了給他們喝，結果他們也是分別不出。

日本人更不會喝白蘭地，他們自己出產了一種SUNTORY的，難喝到極點。一看到法國產，無論甚麼牌子，都大叫：「噢，華盛頓！」

有一次喝完了瓶拿破侖，把SUNTORY倒在裏面請客，他們都讚歎：「到底是不同！」外國住久，習慣喝威士忌。初到香港，人人共飲白蘭地，我一聞到那個味道就怕，一滴也不能入口，告訴自己說要是有一天也習慣喝白蘭地的話，那就變成香港人了。現在，白蘭地當然也喝，威士忌也照飲。白酒、紅酒、伏特加、特奇拉、茅台、白乾和雙蒸，甚麼都喜歡。不喝的酒，只是火酒。

拾憶

小時住的地方好大，有二萬六千平方呎。

記得很清楚，花園裏有個羽毛球場，哥哥姐姐的朋友放學後總在那裏練習，每個人都想成爲「湯姆士杯」的得主。

屋子原來是個英籍猶太人建的，樓下很矮，二樓較高，但是一反舊屋的建築傳統，窗門特別多，到了晚上，一關就有一百多扇。

由大門進去，兩旁種滿了紅毛丹樹，每年結實，樹幹給壓得彎彎地，用根長竹竿剪刀切下，到處送給親朋戚友。

起初搬進去的時候，還有棵榴槤樹，聽隣居說是「魯古」的，果實硬化不能吃的意思，父親便僱人把它砍了，我們摘下未成熟的小榴槤，當手榴彈扔。

房子一間又一間，像進入古堡，我們不斷地尋找秘密隧道。打掃起來，是一大煩事。

粗壯的鳳凰樹幹，是練靶的好工具，我買了一把德國軍刀，直往樹幹飛，鑿成個大洞，父親放工回家後，被臭罵一頓。

最不喜歡做的，是星期天割草。當時的機器，爲甚麼那麼笨重？四把彎曲的刀，兩旁裝着輪子，怎麼推也推不動。

父親由朋友的家裏移植了接枝的番荔枝、番石榴。矮小的樹上結果，我們不必爬上去便能摘到，肉肥滿，核子又少，甜得很。

長大一點，見姐姐哥哥在家裏開派對，自己也約了幾個女朋友參加，一攬她們的腰，爲甚麼那麼細？

由家到市中心，有六英里路，要經過二個大墳場，父親的兩個好朋友去世後都葬在那裏，每天上下班都要看他們一眼。傷心，便把房子賣掉了搬到別處。

幾年前回去看過故屋，園已荒蕪，屋子破舊，已沒有小時感覺到那麼大，聽說地主要等地價好時建新樓出售。這次又到那裏懷舊一番，已有八棟白屋子樹立。忽然想起花生漫畫的

史諾比，當他看到自己出生地野菊園變成高樓大廈時，大聲叫喊：「豈有此理！你竟敢把房子建築在我的回憶上！」

冰球

熱天和冰，解不了緣。

印度人推着他的冰車，我們老遠已經看到，把地上的石彈子拾起來放進短褲的袋子裏，衝前去圍繞着他。

這傢伙不慌不忙，慢動作地由車後的冰箱拿出一長條沾滿木屑的冰塊。所謂冰箱，也不過是個包着鐵皮的木盒子。

冰箱下掛了個水桶，印度人拿開口的煉乳罐掏了一罐水，把冰上的木屑沖個半乾淨，放在一旁待用。

車上主要的道具是一隻大型木屐般的刨冰器，中間有條細長的縫，小販把一片很利的刀夾上塊鐵皮，再用把彎曲的小鎚，將刀和鐵皮塞入縫中，叮叮噹噹地敲了一陣。大木屐中露

出發亮的刀鋒，他滿意地微笑。

接着他抱了那塊冰，擺在刨器上，再用一塊釘滿生鏽小鐵釘的木板，牢牢地鉗在冰頂，便大力地將冰塊推前拉後，拉後推前。每一次動作，纖細的白雪碎掉下，印度人用左手盛住。

等到有半個手掌那麼多的冰，印度人以指頭鑿了一個小洞，放入一小茶匙的甜紅荳後，又繼續刨，落下的冰屑將紅荳遮埋。

最後的步驟最考功夫，年輕的小販將冰屑用雙手又壓又按，總做不完美，但是我們這個印度人輕易把雪團拋在空中，雙手接過捏幾下，便是個又大又結實的冰球。

糖漿有檸檬的綠和櫻桃的紅兩種，我們喜歡後者。印度人一面轉動冰球一面澆，整個冰球染成血紅。煉奶罐用鐵釘鑽了兩個小孔，滴上黃色的乳漿，大功告成。

這個冰球要一毛錢，並不是我常有的餘裕。跟我出來看熱鬧的隣居小女孩吞吞口水，我知道她又熱又渴。

伸手進褲袋摸了老半天，掏出個五分硬幣扔給印度人，他又做了一個冰球，只是，這次沒有紅荳，也沒有煉奶。用刀子一切，冰球中心還是白色，沒有沾到糖漿。我們一人一半。冰球甜、人甜、心甜。

真假

我們一羣小孩圍着父母，蹲在地上吃榴槤，父親把他遊歷過的地方告訴我們，並提起看過一個榴槤，有面盆那麼大。我們都給他惹得大笑，說：「哪有這種事？」

長大後四處走，在曼谷果然看到一顆大如面盆的榴槤，才知道家父講的都是真的，我們見識的實在太少。但是在沒有親眼見到以前，還是以爲父親在講笑話。

「偶而，謊言變成趣事，並沒有不對的地方；有時，真實更是滑稽，總之大家開心就是了。我說的是真是假，有一天你們看到了便知道。」父親常說。

我的許多故事，也是這個原則。

單單說香蕉，就有數十種那麼多。香蕉並不止於綠和黃色，深紅淺紫的也有，在南洋一帶能見到。

有一次在印尼的鄉下，走了整個上午，沒有吃早飯，肚子有點餓，往前一看，有一個土人蹲在地上，他面前擺着一條香蕉，有三呎長。

用刀子把上面那層皮割出一半，露出白肉，他用湯匙挖起，送入口中。

我從來沒有看過那麼大的香蕉，馬上照樣買了一條來吃。

肉很香甜，不過「咯」的一聲，咬到硬物，吐出來一看，是香蕉的種子，足足有胡椒粒一樣大小。一面吃一面吐，吐到地上黑掉。

用它來做香蕉船雪糕，三四個人也吃不完。

走過南美洲的香蕉園，看到樹上一串的黄熟大蕉，本來沒有甚麼奇怪，但仔細觀察，就知道不同，因為所有的香蕉是向上翹的，其他地方的却是往下垂。

印度的香蕉，只有大拇指一樣大，是我吃過的最甜的一種。

剝皮時，不是由上往下撕，而是向外團團轉着拉，像拆開雪糕筒的紙張，其皮極薄，似透明。

朋友聽了又說：「哪有這種事？」

我笑着不答。反正是真是假，有一天你們看到了便知道。

說完拍拍屁股走了。

炮聲

從小我喜歡聽炮聲，與打戰沒有關係的炮聲。

每到過年，總想到可以燒炮仗，也有燒炮仗氣氛的地方去。

遠遠的傳來一聲，近隣又連續地響。

仔細聽，每一聲都不同。

忍不住要買。有人說大新年，所有的店鋪都關了，哪裏可以買到？他們不知道，這世界上只要有中國人和猶太人，甚麼天大的節日，生意照做。

買了一大把，在小巷中和頑童們一起放。

我愛手指頭般大的紅炮仗，它們並不散賣，都是一排排的，所以要一顆顆拆開。

因爲炮仗是手製的，導火綫的粗細每粒不同，又經過綁結後彎彎曲曲，一點着，甚麼時

候爆炸預算不出，這最刺激。

手上抓了一把，正想放時，頑童們已偷偷地將香頭點在導火綫上，幾個炮仗一起冒出烟來，我看嚇得一跳，馬上扔出，砰砰碰碰大爆，就在我眼前開花，耳朵震得嗡嗡作響。

頑童們陰險地望着我笑。想揍他一頓，又見他們的表情中一點罪惡感也沒有。

頑童順手搶了一些火箭炮，點着了摔到走過來的一羣女孩子身上，她們即刻散開躲避，但火箭炮並不馬上爆炸，噴射後轉方向又迎面襲來，終於在她們耳旁開花，她們大哭大叫地跑開。

我又瞪了頑童們一眼，他們還是那麼天真無邪。以前我也是頑童一個，但總比不上他。繼續一顆顆放，胆子越來越大，到最後乾脆抓着炮屁股，讓它在手上爆。有一粒威力比其他的大，炸得手指發麻。頑童大笑，點着一粒導火綫細尖的炮竹丟出。咦！怎麼不響？走近仔細觀察。碰的一聲，頑童雙手遮耳，自己也嘗到了欲聾的滋味。

問頑童，你爲甚麼喜歡燒炮？

「我喜歡放炮，因爲炮聲像打戰呀！」他說。

我聽了不響。

他很奇怪地望着我道：「那你是爲甚麼喜歡放炮？」
「我喜歡放炮，因爲炮聲不像打戰。」我回答。

海南師傅

小時候理髮，不是跑到印度師傅那裏去修，就是去給海南人剪。

中國理髮舖子的招牌真怪，左邊開了一家叫「知者來」。生意一好，右邊馬上跟着另一家，叫「就頭看」。

一推門，哎的一聲，生了銹的彈簧好像在罵你。客人真多，坐在有臭蟲的硬板櫈上等，哪裏有甚麼八卦周刊？報紙都沒一張。

等、等、等，已經老半天了，風扇把剪細了的頭髮吹進鼻子，大聲噴嚏，四五個剃頭佬一齊轉過頭來睜大眼睛瞪着我，只好把頭縮到頸子裏去。

搖着腳，東張西望。見一枝枝的赤裸燈泡，原來是挖耳朵用的，理髮匠用那幾根毛已發黃的東西替客人掘寶藏。哇！豈不會把耳朵挖出膿來？

輪到我了，那傢伙把一塊木板放在椅子的兩個把手上，我乖乖地爬了上去。先用一塊像掛圖一樣的白布包着你，往頸項上一箍，差點沒有把我弄到窒死。

再來是用大粉撲，劈劈拍拍地亂塗一頓，白粉紛飛，那個難嗅的味道，到現在還是忘不了。

跟着他拿了一枝髮針，吱吱喳喳地在我的後腦剪一圈，聲音就像用金屬物在玻璃上刮那麼難聽，牙肉都酸掉。剪得來一個快，夾住你的髮根也不管，往上一拔，痛得眼淚掉下來。

不知不覺中，小毛髮自動地鑽到你的身上，刺到渾身又痛又癢，剛要擺脫它們，那剃頭佬又大力地把你的頭一按，比電影中的大胖子、露胸毛的劊子手還要兇。

好歹等他剪完，照鏡子一看。哇，和哥倫比亞的三傻短片的那個「模亞」一樣，一個西瓜頭。

走出店舖，看到街邊坐了一個人，理髮匠爲他就地正法。

想想，唉，自己算是付得起錢進舖子的人，心裏好過一點。

警察來抓人，無牌剃頭師走鬼，客人的頭只理了一半，呱呱大叫。理髮匠邊跑邊說：

「明天再來，不收你的錢！」

漿糊與補衣

小時的校服，洗濯後一定加漿糊，把它燙得像一張紙那麼服服貼貼。有時還添點靛藍，讓變黃的布料，顯得潔白。

穿袖子的時候啵啵唰唰地用力把手伸進去，臂部通了，剩餘部份仍然是一張硬翼。

經過一天的奔跑喊叫，汗水把漿糊浸濕，發出霉味。

爲甚麼衣服要下漿呢？我問。我一直不明白。我討厭那又僵又硬的感覺，但是大人不管三七二十一，還是漿你的衣服。

下漿把衣服弄得又挺又直呀！那才好看。每一個小孩的衣服都上漿，爲甚麼你不肯？大人反問。我不要好看，我不要好看，我要舒服。

我不知說了多少遍。

衣服破了，大人細心地補，漿後靛藍更顯眼地東一塊西一塊，感到羞恥。我不要補，我要新衣！這一點，大人明白了，但還是無可奈何地補。我是多後悔當初的無知！

現在，紡織業進步，衣料耐用很多。價錢便宜，要是跳樓貨更是沒有人買不起。重工業不發達的地方全靠紡織去打天下，令到先進國要以配額來限止。有些人不但只穿新衣，還要糟踐。我有個親戚是做家庭製衣工業的，召集了許多人力，辛辛苦苦地縫出一打打恤衫。價錢低賤，專門出口到沙地阿拉伯國家，讓他們即穿即扔，連洗都不洗，真是罪過。

街上再也看不到穿補過衣服的人。不管多窮，大家都有能力買新衣。縫補的技術，已漸地遭受遺忘。

人類對服裝的流行，幻想力有限，通常幾十年便復古一次。至今受歡迎的絲綢，已經無人問津，日前麻質衣料大行其道。在歐洲，幾乎人人都有一件。麻類易皺，而且要下漿才挺，衣服又開始用漿加靛了。

有一天，補過的衣服也一定會變成最時尚的裝束，但是已經很少人會補。在分秒必爭，機器代替人類的社會，手工將是最昂貴的。時裝公司會訓練一批人來補衣，不同的是，已非慈母針線。我又要叫喊，我不穿。

信箋設計

和老友曾希邦討論過自印信箋的問題，並互相設計了數種，結果都因俗事纏身而沒有去做，但是想想也得到滿足。

我們原則上同意用宣紙來印，圖案絕對不能用化學顏料，因為它們不上墨，信箋便失去意義了。

信箋只有用木版水印來處理才行，只用黑白單色，一有七彩便搶眼了。

圖案設計有三種：

一、用明·徐渭的《墨葡萄圖軸》，此軸的構圖奇特，又寫實又抽象，藤條錯落低垂，枝葉紛披。印在信箋上把原畫的濃墨淺淡之，還是依舊可以看出葡萄的層次。

信箋的一角，加上文長的那首膾炙人口的詩：

半生落魄已成翁

獨立書齋嘯晚風

筆底明珠無處賣

閒拋閒擲野藤中

二、用明·沈周之〈寫意〉。畫莊周坐在地上看蝴蝶。

此圖最精采的部份是作者題跋的書法：

莊生苦未化

托此夢中蝶

我畫夢中夢

浮世寓一霎

三、用元·趙子昂之《曝書逸趣》，畫中人物郝隆，打開大肚皮躺在地上。是日爲七月

初七，人們忙於晒衣物時，彼向日仰以院中，人問：「你在幹甚麼？」

郝隆回答：

「我在晒肚中之書。」

信箋的右上角用淡墨印有吳讓之閒章，印文爲：「但願無事常相見。」這是數年前的構想，漸漸地，那些圖案一點點地消失，印章也隱形了。近來，只想要在宣紙上印着某某用箋的四個宋體字。今天，也許只剩下一張白紙。

玩具

東京的一家玩具百貨公司中，一共有八層，世界中的玩具，應有盡有，小孩子們走進去一定走不出來，大人也一樣。

五合體、十合體到五十合體的兇猛機械人、坦克車、航空母艦的模型，各種刀、劍、手槍、機關槍和大炮、盔甲和戰袍，甚至有防彈衣，差不多沒有一樣和打打殺殺無關。

我們當小孩的時候，玩具也是打打殺殺，但是大多數是自己動手去做。

印象最深的是叫「餓利」的石彈子，外國小孩以單手彈，我們是用雙手。左手抓着鵝鵝蛋大小的圓彈，伸出右手的中指鉤着石彈，瞄準對方的彈子，大力彈出，將之擊開。或者，在泥地上挖個小洞，看誰能在六七呎距離外將彈子滾入洞裏。壞彈子常被打破，好的光光滑滑，石質極佳。一人總有一兩個心愛的，裝在褲子的口袋裏，走起路來嗒嗒咯咯相碰，永不

離身。

母親縫衣機上的木綫軸是很普通的玩具原料。將木心兩端的圓輪以小刀切成齒型，左邊用半枝火柴棒頂着，綁以一樹膠圈；右邊將由洞裏伸過來的膠圈網在一枝筷子上，再轉動筷子，到了彈性飽滿時放在地上，手一鬆，那木軸便自動衝上前去，這就是我們最現代化的坦克車。

被遺棄在垃圾堆的木箱子，用處更廣。拆出木板，以小刀將它削成手槍型。兩條樹膠圈綁在槍頭，另兩條拉在後面備用，再於槍後做一扣針（原料也是小木塊和樹膠圈）。最後爬上樹採幾十個未熟的印度櫻桃子當子彈。將彈弓拉好，手指一按，青硬的種子飛出，可以將女孩子打跑。

遇見隣座的小孩呆住，我便會將吃完的荔枝核子用小刀切成上下兩邊，再以牙簽插入下半的核中，用雙指一搓，核子拚命地轉，小孩大為高興，搶着去玩，玩後自己模仿做一個。

目前的教育制度已經把小孩們壓迫的臉部發青，小四眼佬一個個出現。今後一定更變本加厲。市上玩具雖多，總有一天小孩子們已經沒有餘閒。到那時，玩具廠倒閉，我將寫一本圖書，教他們做自己的玩具。

一瞬

生活忙碌，憶兒時的事，愈來愈少，幾乎成爲奢侈。現在又有一瞬閃過，趕快將它記錄。

日本鬼子投降了。爸媽的朋友，將借款雙手奉還的是一大箱失效的軍用票。記得很清楚，上面有棵香蕉樹，掛着一串成熟的果實。

扔了給我們，先是抓了一把撒上天，飛佈周圍。簇新的鈔票，大大小小。先將第一張擺橫，第二張放直後疊起，重複了又重複，變成一條風琴式的長龍。拿來當繩子跳，一下子就斷掉。不好玩，乾脆拿火柴來燒。

火柴只有手指一節那麼長，根是用白紙捲的，上面塗了一層蠟。火柴頭雖細小，但擦在石頭上也會着。真神奇，拿到白牆上去亂刮，也能點火，只是牆上一道道的剩餘火藥，爸媽

回家一定罵我。這根火柴到底能燒多久，看桌上的鬧鐘，上面有兩個大銅鈴，沒有鈔針。燒到指頭髮腫。再點一根，即刻吹熄，把柴根打開成一張紙。

這一百根小火柴是裝在一個防水的小鐵盒中。倒掉火柴，到芭蕉葉叢中抓會打架的小蜘蛛養在裏面，一天吐幾次口水給牠喝，另外趕着把籐椅往地上亂摔，掉出幾隻臭蟲來，拿去給蜘蛛當早餐。

火柴來源是在一個空軍的軍備配給盒中檢出來，其他東西有一塊巧克力，沒加乳的，苦得要死。一小小罐的煉奶、牛的碎肉、綠荳和菓子醬。又有六枝香煙，奉送父母。一片片的薄麵包，浸在水中，泡得像皮球那麼大，原來是咬一口吞一口水，馬上漲飽肚子的求生玩意兒。

媽媽又買了一個降落傘回來。它的繩子是尼龍綫編成，又白又亮，怎麼拉也拉不斷，是穿褲頭帶的好東西。將它一條條地連接綁起來，成一條後用來拔河。不然就當跳繩，圈裏能擠三個小孩同腳步地跳上跳下。降落傘的傘部可以一塊塊按照縫接口剪開，闊大無比，拿來做衣服不是材料，不如釘起來當蚊帳用，但又不透風，差點沒把自己悶死在裏面。

掙扎，醒來，被被單罩住臉，是憶兒時，還是夢兒時？

三、荳芽頌

荳芽頌

石琪兄喜歡吃黃荳大荳芽，我却獨鍾綠荳小荳芽。蔬菜之中，唯有它百吃不厭。

從小就愛吃荳芽，總是用筷子挾了一大堆下飯。爸媽看了，笑罵說：「簡直是担草入城門。」

即食麵裏，加些荳芽，我已經覺得很滿足。荳芽的烹調法也可以談個沒完沒了，清炒最妙，用油爆香大蒜瓣後炒幾下，半生不熟時，加點魚露幾滴紹興酒，不下味精也香甜，比甚麼大魚大肉好。

佐以萵菜、鮮魷、豬肉、牛肉，或任何一種其他的食物，荳芽都能適應，它是性情很隨和的東西。

有了餘暇，一面看錄影帶一面檢荳芽也是一件大樂事，把它的頭和尾摘下扔在一旁。中

間部份用盤子盛着，堆成一堆，像白雪，這時以「銀」芽來形容，更是切題。

談到摘頭摘尾，有個朋友發明了一個理論，那便是把綠豇撒在麻布袋上，加水發芽後由麻布眼中長出，用刀子將頭尾刮去，剩下來的便是完美的豇芽。這辦法只聽說過，沒有看到它實踐。

有一天發起神經，學古代御廚，用尖刀把豇芽挖心，釀上切成幼絲的火腿精肉，結果炒後都掉了出來，白費心機。

豇芽性情高傲，水質不佳者養出來的都是乾乾癟癟，南洋一帶的便是如此。用蓄水池的水生產的也不夠肥胖。

最好的豇芽要以清澈的井水或山泉養之。

現在外國人也學會了吃豇芽，他們將它煮熟了滲入沙律。美國人把一種袖珍綠豇培養出頭髮樣的豇芽生吃。我試過扔在湯中，味道不錯。

日本人不知在水裏加了甚麼維他命之類的東西，豇芽肥白得像嬰兒的手指，即刻想吻，但並不香甜。

泰國人生吃，點以飛蛾醬，又腥又辣，又是另一境界。

不要輕視豆芽價錢低微，不登大雅之堂。宴席上的魚翅，也要它來幫助，才能襯托出更好的滋味。

蔬菜王者，豆芽也。

麵線頌

麵線這種食物好像只能在福建或潮州可以吃到，它雪白幼細，一束束地用一張小紅紙紮在中央，排列於紙盒內，名副其實地像少女縫衣所用之針綫，美麗得很。

廣東人不懂得燒麵線，香港少見。目前它只流行於台灣和東南亞一帶有福建和潮州華僑後裔的地方。

通常的吃法是以湯煮之。在拉麵線時讓細絲分開，撒上些米粉，燒時如果不過水，那麼清湯就會變成濃羹了。家庭式的麵線湯佐以肉碎、冬菜和芫荽，淋上小紅蔥頭爆香的豬油。就這麼簡單的一碗東西，是多麼地難煮，因為火候不夠就太生，燙就了又成漿糊。上桌時一定得熱騰騰地吃，不然混在一起，樣子和味道都不佳。主婦們花盡心血捧出這碗麵線，還要在一旁監視你吃。用筷子一夾，香味撲鼻，麵線似山澗流水，一條條清澈可喜。燙

喉吃下，味美無比。

那麼細的麵綫，還可以用來炒，配以銀芽和肉絲，炒得條條分開，各自有彈性，相信當今的大師傅也沒有幾個能做到。

這次在新加坡聽到一家福建名店有炒麵綫一味，即刻試之，那知道炒出的麵綫是用台灣產的較粗者，色棕，滋味和功夫都不到家，非常失望。此類麵大概是滲了什麼薯粉做的，台灣街邊的蠔仔麵綫就是以它為原料，性堅硬，煮上三兩小時也不糊，怪不得能輕易炒之。

福建菜譜還有一道叫豬腳麵綫的，那是把麵綫燙熟後做底，淋上紅燒得極柔軟的豬腳和它的湯汁，讓油份滲透在麵綫，令之不黏連，也是珍味。

另一樣只能在高雄吃到的是金瓜炒麵綫。大師傅把金瓜刨得像麵綫那麼細。兩種最難處理的原料混在一起炒，達烹飪藝術的高峯。這要台灣土生土長的老饕才知道，問一般台灣人，聽都沒有聽過。

拉麵綫和拉麵條不同，要兩個人分工合作。聽說一位老師傅喪妻後就不拉了，因為這對夫妻一呼一吸都互應，只有他們在一起，才能做出完美的麵綫，可惜沒有口福嚐試。

罐頭頌

和即食麵一樣，我對罐頭也百吃不厭。

家裏的廚房一定擺着很多罐頭，最喜歡的是梅林牌的紅燒扣肉和油燜笋，一般罐頭都有個罐頭味，只有這兩樣如現燒現炒。

野餐時開罐茄汁沙甸魚夾麵包，是兒時難忘的印象。其實沙甸魚罐頭很容易吃膩，吞一兩條後就擺下。吃不完最好是擺在冰箱裏，第二天用小紅葱爆香，淋上蒜泥辣椒醬，亦是美味。通常我只喜歡挪威出產的小罐沙甸魚，浸以橄欖油，中間有顆指天椒，不要小看它，這小傢伙把魚的腥味辟盡。

罐頭是平民化的食品，價錢一貴就失去它的意義。小時吃車輪牌鮑魚並非大事，記得常是一個大配上一顆小的，母親用筷子插着後者讓我生啃，現在想起都流口水。只是目前一罐

已賣得像天文數字那麼高，已無好感。

以前的日本螃蟹罐頭也便宜，招待洋朋友，用亞華卡度牛油果剖成兩半，取出巨核，填以罐頭螃蟹肉，擠點檸檬再滴他巴斯叩牌辣椒汁，他們吃了沒有一個不讚好。

有時候懶起來，就開罐狄蒙爾的奶油粟米，再加一罐梅李牌的小香腸（雞尾酒用的那種），一餐就很容易地解決。台灣名菜「瓜子雞窩」用的醬瓜只有日光牌最好。做法簡單，把雞斬塊後和罐頭瓜一齊放入火鍋中煮，其他牌子的一煮就爛，日光牌越煮越脆，越滾越入味。吃剩的瓜第二天再燒，湯比首次做的還要鮮甜。

回到學生時代，老師趕鴨子般地帶我們去參觀楊協成罐頭廠。爲我們解釋的是個三十歲左右、當時我們認爲「老」的職員。他身材矮小，略胖，不喝酒也滿臉通紅。我們看的是咖喱雞的製造過程：大鍋煮好，入罐、上蓋、封密，然後放入壓力爐中以高溫蒸之殺菌。老職員說：「做罐頭，不能用普通的雞，牠們一經過壓力爐就爛了，用的肉要越硬越好，各位記得，一定要用像我一樣老的雞！母的更好！」

啤酒頌

大暑。喝冰涼的啤酒固然是一大樂事。天冷飲之，又是另一番滋味。寒凍下，皮膚欲凝，但內臟火燙，一大杯啤酒灌下，嘖的一聲，其味道美得不能用文字來形容。

啤酒的製造過程相信大家熟悉：將麥芽浸濕，讓它發霉後晒乾，椿碎之加滾水泡之，取其糖液滲酵母釀成酒，最後加蛇麻子所結之毯果以添苦味，發酵過程養出二氧化碳之氣泡。有一天，我一定要自己試試。

世界各國都在釀啤酒，好壞分別在各地的水。水質不好，便永遠做不好啤酒，東南亞一帶，就有這個毛病。美國是一個例外，她的水甘甜，但是永遠釀不了好啤酒，可能跟美國人不擇食的習慣有關。

氣氛最好的是在德國的地窖啤酒廳，數百人一齊狂飲，杯子大得要用雙手才能捧起，高

歌《學生王子》中的飲、飲、飲。

或是靜下來一邊喝一邊唱一曲哀怨的《莉莉瑪蓮》。

英國的古典式酒吧，客人兩肘擱在櫃台上，一脚踏在鐵欄，高談闊論地喝着「苦啤」，它顏色棕黑，甜、淡，很容易下喉，一連飲十幾大杯子不當一回事。

法國人不大會喝啤酒，他們只愛紅白酒和白蘭地，越南人跟他們學的三三牌啤，淡而無味。酒精最强的應是泰國「星哈」和「亞米力」，成份與日本清酒一樣高。一次和日本人在曼谷，各飲三大瓶，他有點飄然，問說這酒怎麼這麼強，我說你已經喝了一點八公升的一巨瓶日本酒了，他一聽，腰似斷成二節，爬不起身來。

韓國人極喜歡喝啤酒，是因為他們民族性剛烈，大飲大食，甚麼都要靠量來衡量，最流行的牌子是OB，只有他們把啤酒叫成麥酒，我認為這是一個很恰當的稱呼。

啤酒絕不能像白蘭地那麼慢慢地喝，一定要豪爽的一口乾掉。三兩個好友，剝剝花生，敘敘舊，喝個兩打大瓶的，興高采烈，是多麼寫意！唯一反對的是要多上洗手間。

飲酒是人生一樂，醉後鬧事的人就不是喝酒，而是被酒喝了。

咖喱魚頭

咖喱約有數百種煮法吧。熱帶國家少不了這一味。正宗的應該是印度咖喱，其中的咖喱魚頭最爲特出。

印度人爲甚麼吃咖喱？這個問題我從小就想問。「印度人爲甚麼吃咖喱？那中國人爲甚麼吃什錦炒麵呢？你問來幹甚麼？」讓人搶白了數次之後我沉默下去。

來到了印度本土，又忍不住問當地人，也得不到聰明的回覆。一天，在加爾各答擠火車，忽然又問身旁的一個中學生，他把眼鏡往鼻樑一擠，回道：「咖喱的各種香料，最原始的時候是用來防腐。印度天熱，從前沒有發明冰箱，就算今日也不是大眾買得起，食物不能耐久。農民一早做的菜要吃一整天，所以香料和浮在那一層油，都是用來保肉類和蔬菜的新鮮。

我終于得到知識性的答案。

新加坡這個地方除中國傳統，受英國、馬來和印度文化的影響極深，食物也是文化。在舊馬場附近有多家專賣咖喱魚頭的店鋪，印度侍者前來，在桌上鋪了一大片香蕉葉子，接着將煮得香噴噴的二斤重的大魚頭擺在葉上。材料多是用紅鯛和青衣。

吃這道菜用刀叉或筷子便沒有味道，一定要運動手指。先將魚的雙頰那兩小塊最柔嫩的肉吃了，再慢慢折碎，吸頭中的軟骨。

單是一味魚太單調，咖喱汁還將一種叫牛角豆的蔬菜熬得軟熟。此豆連皮吃下，黏黏帶絲，中間有胡椒粒大小的種子，用牙尖咬破，波的一聲，流出甜汁來，比吃鮭魚卵粒還更過癮。它的顏色碧綠，狀似辣椒，八角型，約三吋長，英文俗名極美，稱之爲「淑女的手指」。

咖喱汁中香料的配搭是大師傅的秘密。你們都能燒咖喱魚頭，但總沒有他煮得好吃。有些朋友說有個中國人的咖喱，比印度廚子還要好，我不敢苟同。大概是他把中國口味也當香料加進去吧？

不過不管是中國人煮的，還是印度人燒的咖喱魚頭，當雙親將它凍結後老遠帶到香港回鍋時，那是有錢也買不着的美味。

滷乳豬耳朵

傍晚到報館去送稿，總不喜乘車回家，一定要慢慢地散步到上鄉道去。這個時候，那裏有許多小販和外賣的店鋪、數不盡的佳餚。

一天，走過一攤賣燒肉的店子，看到有滷乳豬脚出售，正在猶豫是否要買，店裏的年輕人說：「斬兩件回去送酒罷！」

他的語調充滿了傳統買賣的客氣和親切，在香港已是少見了。我馬上停下，仔細一看，不只有乳豬手，還有乳豬耳、舌、肚、腎、生腸等，像玩具小模型那麼可愛。

各買了一些，年輕人說：「一次生，兩次熟，請以後多光顧，算便宜一點。」

我道謝後拿到家裏一試，哎呀呀！這味道可真好。普通豬耳大得離譜，滷得不好又很硬。尤其是不將軟骨切薄的話，更會把大牙磨平也咬不爛。乳豬耳大小如一元銅板，剛好一

口，在嘴中細嚼，軟骨爽脆，皮肉即化，溶成甘液，吞入肚子，再佐以老酒，不羨仙也。

第二天再去買，已經看不到袖珍美味。大感失望。

年輕人說：「不是天天有的！」

我不好意思，想買一點別的肉類。

「不買不要緊，改天再來，如果你說好時間，我遇到有的話，我留給你。」他說。

明天又不知甚麼時候有空，只有搖頭走了。

過了一陣子，又在他店外徘徊，年輕人說：

「只剩下兩個，配一點別的吧，算便宜些，就八塊錢罷！」

我一點頭，他把肉腸、鴨腎、雞腿、燒肉等等斬了一大包給我。

我看見那麼多，那能讓他吃虧，便說：「收十塊吧！」

這一說說出禍來，他又拚命地連斬數件放進去，我怕吃不完暴殄天物，罪過罪過，一直搖頭拒絕，想多給他一點錢，又怕他再斬。如何是好？

在推讓中，我心裏感到一陣陣的溫暖，香港還有這種人存在。很高興能和他接觸，也很慶幸自己能在街頭小吃。這才是美好的人生。

海南雞飯

從來沒有在香港吃過一頓純正的海南雞飯。

先別說雞肉堅韌與否，飯是不是香甜，總之，一看醬油就不是味道。這裏用的竟是生抽。就算好一點的雞飯店，也不過是用香菇老抽之一類醬油，而絕非新加坡「瑞記雞飯」的那獨特、又濃又黏又苦又甜又甘又香又有焦味地那一種。

雞飯是最簡單的一種大眾食品。

它主要的是一碟白切雞，一碗飯和一碗清湯。

但是這裏面學問可大。第一，雞是自己農場養的，不合格者被淘汰。

而所挑選的儘是最肥而又最嫩的。

把雞灼熱，程度剛好是包在肉中的骨內帶血紅，但吸噬雞骨髓時又不帶腥味，是最

完美。

雞皮被燙得爽口而不帶油，肉入口而化，對雞肉的烹飪已是致最高敬意。

跟着是內臟：雞肝、心、腸是主要部份，吃起來必要絕對的像肉，而不被食者認為在吃骯髒部份，才是最高境界。

白灼雞剩下的湯拿去蒸飯，選上等米。

煮出來的飯圓圓胖胖的一顆顆像珍珠，香噴噴地可以當菜下酒。

沾肉的配料，除了醬油之外，要另一罐薑泥，它不但可以辟除動物的味道，還刺激食慾。

再來一罐辣椒醬，醬中含有白醋和大蒜，更加能開胃。

那碗湯是熬雞骨而成，也可能加入豬骨煎熬，滾沸之前加入高麗菜絲，上桌時再撒天津冬菜。一片清淡，可是滋味複雜。

到新加坡時，當地友人都說「瑞記」已建成大樓，水準大不如前，介紹我到其他小攤子去吃，但是我還是懷念「瑞記」的雞飯。

因為，它不但保持固有的水準，而且我們吃東西，懷舊的感情是不能忽略的。

奇怪的很，問去過海南島的人有沒有吃過地道的雞飯，大家都搖頭。可能海南島沒有雞飯，就像揚州沒有炒飯一樣。

福建薄餅

昔。

隣居是一家福建人，有待我長大後將女兒嫁我之意，所以有任何好吃的，我必先享。代表福建的食物，應該是薄餅。

包薄餅是一件盛事，只有在過年做節時才隆重舉行。一煮一大鍋的菜，連食好幾天，越燒越入味。雖然單調，但百吃不厭。如果你吃上癮，便是半個福建人。

它的材料通常都不必太花錢，每一家人都吃得起，不過總是要用一整天功夫去準備，這也是種樂趣。

薄餅皮在街市上買得到，可惜嫌太厚，吃皮就吃個半飽，而且洞多，菜汁容易滲出，又易僵硬，用濕布包得不緊，第二三天就變成碎片。

皮最好是自己做，買個三分厚的平底鐵鍋，以溫火平均燒熱擦淨，並以油布周圍薄薄地塗一圓圈。將麵揉和，順手抓一麵團，迅速地往鐵鍋上一黏，像魔術師一樣變成一張張的薄餅皮。

主要原料是大量的包菜、大頭菜、荷蘭豆、豇乾、紅蘿蔔等切絲，加冬菇，溫火炒之又炒，盡量不要多汁爲原則，炒了一大鍋，放在一旁。

另外準備了燙熟了的豆芽、茼蒿、扁魚碎（大地魚碎）等，還有福建人叫作的「虎苔」，是一種煎脆了的海草。

那麼，我們便能包薄餅了。先將皮張在碟子上，塗了甜麵醬或甜醬油，加一點蒜泥，接着用兩根湯匙從大鍋菜中把菜取出，擠乾，不讓它有水份，不然皮便會破，將菜鋪在皮上。然後加上上述的虎苔等，要豪華可加螃蟹肉或蝦片，順手左右兩摺，再將下邊的皮往上一捲，大功告成。

通常一人可以吃上幾卷，大小隨意，所以要自己包才好吃。好辣的人可放辣醬。大食者吃上十幾卷也不奇。你如果客氣不自動手，那主人一卷卷地肥肥大爲你包好擺在你面前，

不吃不好意思，吃了又飽死你。

後來，我並沒有當福建女婿，白吃白喝了他家幾年，深感歉意。

謝謝他們讓我學會講福建方言，更珍貴的是了解了福建人吃的文化。

南北行小巷

星期日空閒時，最喜歡到「陸羽茶室」去飲茶，另有一個常去的地方，便是上環南北行的小巷，它的花名令人倒胃，叫「屎坑巷」。因為這條窄巷是夾在兩棟房子的背後，古建築物之毛坑多是在後門側跟，故有此稱呼。其實這條小巷並非臭氣冲天，也看不到廁所，雖然談不上太乾淨，但這裏邊的小食攤美味無比，便忽略其他的缺點。

巷裏有三檔鵝肉舖位，兩家豬什湯和一個炒菜頭粿的攤位，走到巷子的盡頭便是「斗記飯店」。

鵝肉是中間的那家味道最好。肉香軟。先斬一碟鵝翼和滷鵝腸下酒，再叫一碟「豬頭棕」，它是用豬頭切碎擠壓成的食品，切一片片沾蒜泥、白醋和辣椒來吃，仙人也羨慕。這小攤子也賣「魚飯」，即是蒸熟後風乾的鮮魚，配着上等的普寧豆醬，也是一絕。

跟着叫第二檔的豬什湯，它主要的原料是豬血、腰子、粉腸及豬肺。熬了幾小時，湯水香濃，加上燙得雪白的豬肚，又柔又脆。湯上撒了冬菜、珍珠花菜粒及魚露。前一夜大醉後，第二天喝這一碗湯，把宿醉一掃而光。

還有豬腸灌糯米這道菜要早一點才叫到，下午一點半已被客人搶完。

炒菜頭粿是將切成小長條的蘿蔔糕煎至金黃，加甜醬油、雞蛋及韮菜，香噴噴地上桌。但不要太貪心多吃，否則沒空間享受其他菜。

斗記的旁邊有一檔金記，由一紅鼻子的父親和小女兒經營，特別好吃，他炒的沙茶牛肉、芥蘭炒大地魚、炒蜆、薄殼炒鹹菜汁，樣樣可口。

這家人的冰箱特冷，凍出來的青島啤酒一部份已結冰，在炎熱的夏天，相等於冷氣設備。

另一檔賣粉粿、芥蘭粿、筍粿，皮薄料多，多買幾個打包回家。

飲品檔裏，用錫蘭茶熬出濃液，加上鮮乳，香郁得即刻上癮。

這裏三四個人去大吃一頓，只要一百元港幣左右消費，已經叫你漲着肚子走不動了。

天香樓

每年大閘蟹一上市，當然想起柯士甸路的天香樓。在那裏，你能吃到最肥最好的。如果不喜歡手剝，它的蟹粉聞名天下，價錢也享有相同的聲譽。

當不是螃蟹的季節，這食店的幾個杭州菜，香港別的地方吃不到。

冷盤的醬鴨、鴨舌雖不是主菜，已很精采。連冷盤上桌之前的醬蘿蔔，也令人垂涎。可惜它不肯只賣白飯，否則單叫個冷盤加醬菜，能吃三大碗。

田雞有兩種吃法，油爆或烟燻，都肥大，肉細膩。我比較喜歡吃後者，以醬油冰糖塗之，鋪在菜葉上燻，它的特別地方在燻得很乾，顏色古雅，用手撕，肉汁不沾手。隻隻好像是游泳健將的大腿，聯想起來有點怪。一入口，啊哈，香甜無比，不想吃魚，也不想吃雞。

下一道的教化雞，肉已無味，包在體內的雜菜却是令人不停地舉起筷子。

教化雞後的糖醋魚，聽說杭州也燒不出同樣的美味。

外國好友來香港，我說請他們吃雲吞，他們以為沒有甚麼了不起，但是一看到整鍋子的鴨子雲吞，就讓他們暗地吃驚。這道菜主要味道在整隻肥鴨熬出來的湯，雲吞只是三兩隻地浮游在上面當成裝飾品。

通常吃到鴨子雲吞之前肚皮已脹，但它又是最可口的，只有借個鍋子打包回去。朋友每次答應隔日拿鍋來還，但都忘記，家中存有數個。

只談吃不講酒不行，該店的紹興酒，色濃如咖啡，溫熱喝其實更好，但我認為好酒不可以干擾，通常是喝冷的，旁的地方很難喝到那麼好的老酒。

二十年前，該店還在吳松街的時候，我路過香港，岳華替我洗塵。

隔桌有兩個日本客人在喧嘩，老板走過來低聲地說：「等他們看到賬單的時候就笑不出了。」

果然，埋單時他們掏出一張最大面額的紙幣，只找幾毛錢，臉都黑掉。

醉龍液

好酒之人。我問你，你一生試過最强的酒是甚麼？

茅台？伏特加？高粱？大麵？特奇拉或烏蘇？這些酒的確是很烈，你也曾經敗在它們手下是不是？但是，一熟悉他們的酒性，還是可以控制的。

南洋一帶有一種酒，却是讓你抓不到它，那是逢飲必醉的椰酒。

甚麼是椰酒呢？

在熱帶的椰子林中，你可以看到一個馬來人或印度人，腰間綁了十幾個小陶瓶，像猴子一樣地爬上二三十尺高的椰樹。樹頂葉子下，有數根長得如象牙一般大小的綠枝，枝中開出奶白色的花朵，花謝後就變成一粒粒的小椰子。乘椰花開的時候，釀酒人將花用刀削去，在根尖處綁上小陶瓶，再把酒餅磨成粉撒在枝上，整棵樹的營養都集中在這枝上，

吐出液汁來供給果實的長成。液汁滴注入瓶，土人三兩天後便來採取，這時已釀成美酒。

椰酒是半透明的乳白色，上面還浮着泡沫，一口下喉，差點就即刻要吐出來。因為它是一種滋味特奇的飲品，有如發了霉的池塘水加上香檳。

喝喝就上了口。越來越覺得味道不錯，清涼無比，啤酒可以站到旁邊去。它是原始的，自然的。

爲甚麼逢飲必醉呢？要記得酒餅並沒有停止發酵，喝進肚子，它還不斷的在你的胃裏製造酒精，直透胃壁入血液通入腦，不到一會兒即見效。釀酒者那天脾氣不好就多撒一點酒餅粉，那就醉得更快了。

喝這種酒的人通常是印度的勞動者，他們在烈日下修路，當時的英國政府以此來麻醉他們，免費地讓他們喝。收工後在一個沒有椅子的酒吧中，印度工人排着隊，一個個醉倒被人抬出去。

我唸初中時第一次嘗此酒，要求一個印度朋友帶我去。輪到我的時候不管三七二十一，把大鐵罐的幾公斤椰酒狂飲，即覺肚子中一陣陣的高

潮，四肢游移不定，晃盪倒地。

這種酒，龍也控制不了，故稱之醉龍液。

青 葉

在台北，朋友請吃飯，你剛剛想到街邊小吃，他們却怕患肝病，又要拉你去吃大酒席。這時候，最好的折衷是到中山北路一段，一〇五巷一號去，本省的士司機聽不懂的話，你只要說六條通口，便能找到「青葉」。

這是家有廿年歷史，最地道的台灣菜館。台灣菜是承繼了福建菜，加日本味道，合當地口味的佳餚。

菜單上，有四十八種小菜之多，加上一大玻璃橫櫃的各式生魚，你一定能滿足地咬着牙簽從這裏走出來。

先上桌的一小碟「蚵仔」，這是用小蛤過熱水後，浸入醬油、大蒜和辣椒的開胃品，也是台灣最普遍的食物，任何一個市場皆可買到，但就是沒有青葉的味道那麼好。

因爲這裏的菜份量很小，客人一叫十幾種。「菜脯蛋」是福建人的拿手好戲。它的材料爲最簡單的鹹蘿蔔碎片和雞蛋，任何人都會炒，問題是煎不煎得出那種獨特的香味來。

「鹹酥豆干」並不如一般豆干那麼硬，功夫在雖然用豬油炸過，但絕不留油膩，配合糖醋、黃瓜片，再擠數滴檸檬汁在上面，入口而化，是孝敬長輩最佳選擇。

「小魚炒花生」的滋味，簡單而又複雜，以細小的白飯魚乾加酥花生和小西芹片炒之，是在吃魚？或在吃肉？

青葉的「炒青菜」分菠菜、空心菜和芥蘭等。真正香脆的是其他地方罕見的「鵝仔菜」。吃起來那麼過癮的蔬菜，鄉下人却拿去餵鵝。唉，暴殄天物。

「瓜仔肉」。將醬瓜剝雜和鹹蛋黃一起滲在肉餅中蒸出的，它聞名海外，現在青葉在中壢建一工廠，專做此菜的罐頭出口。

還有炒金茸、花枝丸、苦瓜排骨、佛跳牆……好了，好了，肚子已咕咕作響，再也寫不下去。工業社會中，家庭主婦已失去花整天時間做菜迎接丈夫的閒情，只好往青葉走。最後還是忍不住要講，那裏的番薯清粥是……。

下酒

用甚麼來下酒？這是一大門學問。花生米最普遍，但是我認為這是最單調和最沒有想像力的下酒菜，叫我吃花生，我寧願「白乾」。

我反對的只是吃現成的花生，偶而在菜市場看到整顆的新鮮落花生，買個一二斤，用鹽、糖、五香和大蒜煮熟，剝殼吃個不停，又另當別論。

自製紅燒牛肉，當然是上等的下酒菜，但嫌太花時間，要是有多餘暇來準備，那花樣可真不少，炸小黃花魚、芋頭蒸鵝、醬鴨舌頭，舉之不盡。花錢花功夫的下酒菜，總覺得不夠親切。

在廟街檔口喝酒的外國水手，掌上點一點鹽，也能下酒，其樂融融。家父友人黃先生，沒錢的時候用一把冬菜，泡了開水乾上兩杯，比山珍海味更要好。

岳華和我兩人，在日本千葉的小旅館，半夜找東西下酒，無處覓尋，只剩一條鹹蘿蔔乾，要切開又沒有刀子，唯有用啤酒瓶蓋鋸開來吃，亦爲畢生難忘的事。

三五知己見面，有時碰到比相約更快樂，拿出酒來，有甚麼吃甚麼，開心至極。家裏總泡了一罐魚露芥菜胆，以此下酒，絕佳。

至於現成的東西，我喜歡南貨店裏賣的鹹鴨腎，切成薄片，一點也不硬，又脆又香。要不然就是日本的瓶裝海胆滲魚子或海蜇、韓國的金漬和醬油大蒜、意大利生火腿和蜜瓜、泰國的指天椒蝦醬，最方便的有寧波的黃泥螺，都比薯仔片等高明得多。

最近由兩位舅舅處學到的下酒菜，我認爲是最完美的，各位不妨一試，那就是在天冷的時候，倒一小杯茅台，點上火，拿一尾魷魚，撕成細絲，在火上烤個略焦，慢慢嚼出香味，任何酒都適合。

把一個小火爐放在桌上，上面架一片洗得乾乾淨淨的破屋瓦，買一斤蚶子，用牙刷擦得雪亮，再浸兩三小時鹽水讓牠們將老泥吐出。最後悠然擺上一顆，微火中烤熟，波的一聲，殼子打開，裏面鮮肉肥甜，吃下，再來一口老酒，你我暢談至天明。

蔡家蛋粥

在西班牙拍戲，連趕幾個晚班，天昏地暗，不知今天是星期幾。

黎明歸來，肚子餓個噁哩咕嚕，本來想泡一包即食麵充飢算數，但又覺得太對不起自己。想起小時家人所煮的粥，一陣興奮，好好地做一餐享受享受。

吹着口哨，用第一個爐子燒了一壺開水。打開窗戶，讓清涼的風吹進來，順便聽聽小鳥的啼叫。

把由遠方帶來的蝦米，等水一沸，便先沖去過量的鹽份，倒掉，再添一碗浸出蝦米的鮮味。

把昨天吃剩的硬飯放進鍋中，第二個爐子已熱，加入蝦米和鮮汁，滾它十幾分鐘。

這過程中，快刀切小紅蔥成細片，在第三個爐中以慢火加豬油煎至金黃。另將芫荽和青

葱剝爛，放在一旁待備。

豬肉挑選連在排骨邊的小橫肌，這種肉煮久也不會變硬，而且香味十足，價錢很便宜。切片後扔進粥中，使湯中除了蝦米，還有別的味道變化。豪華一點可加火腿絲，但是不能太多，否則喧賓奪主。

準備功夫已經做得完善，再下來的一切都是瞬間的事。

所以態度絕對要從容，秩序按部就班，時間一秒也不可有差錯。

粥已滾得發泡，抓定主意，一、二、三，選兩個肥雞蛋打進去。

打開雞蛋殼原則上要用單手，往鍋邊一敲，食、中、拇三隻手指把蛋殼撐開，等雞蛋入鍋後即扔第一個蛋殼，隨着投入第二個。記住，用雙手打開雞蛋，是對雞蛋不敬。

閃電般地用杓子把雞蛋和粥搗勻，滴進魚露，隨即撒些冬菜，加入青蔥和芫荽，最後，以黑胡椒粉完成。

用小碗剩之，入口前，添幾茶匙爆香的小紅蔥豬油。

香味噴出。聽到敲門聲，隔壁的同事，拿着空碗排隊等待，口水直流。

炸金鯉

數年前，我們三兄弟一塊兒飛印尼遊玩。抵達後直赴一個小公園，園中有個大湖，岸邊搭着十數個以椰樹葉爲屋頂的涼亭。印尼地廣，這小公園便是一家賣魚的餐廳。客人在亭中垂釣，捕獲自己的午餐。但當地人怕被曬黑，都躲進有冷氣的大餐室去。我們當然不肯放過大自然，赤足走入鋪了草蓆的涼亭，圍繞着小矮桌，坐在地上。

留着長髮，皮膚淺黝，牙齒皓白的少女前來侍候，她不管我們要甚麼，先呈上啤酒。口渴死了，我們三人互敬，連乾十幾大瓶。侍女看着三個不同型的我們，一面倒酒一面吃笑，用當地話說不相信三人是兄弟。

略有醉意，她引我們到一小池塘，看到內面有百多條鯉魚，少數是常見的全黑，多爲金、紅、白，或三色混合。天！這種在東京百貨公司賣幾十萬圓日幣一條的金鯉，竟在這裏

當普通的食物。雖然沒有焚琴煮鶴那麼嚴重，但總覺吃了可惜，這麼美的東西。可是這裏除了魚便沒有其他菜色，唯有各選一條。兄弟再去亭中飲酒和女侍調情，我跑到廚房去見識見識。只見中間有個大鼎，滾着油，大師傅把我們的三條魚抓起，洗也不洗，肚也不割，就那麼活生生地扔進油鍋，眨眼間將木蓋封住，鯉魚在鍋中大跳，師傅死命按。再動一會兒，魚就沉默了下來。

炸後撈起，風冷之，又回鍋反炸。這麼高的溫度，甚麼細菌都炸死，怪不得不用淨潔。這種烹調法又原始又複雜，我是指回鍋那下散手。侍女把香噴噴的三條金鯉送到亭中桌上。另外給我們每人一個石臼，還有一大盤指天椒、芫荽、大蒜、小紅葱、蝦米、蝦膏和各種香料。我們各自用小春頭將配料搗碎。

最後把青檸汁擠在魚上，撕其肉沾醬吃下，又酸又辣，胃被驚醒。不到一陣子整條兩斤重的大魚便吃個乾乾淨淨，連骨頭都吞下。滿身大汗，動彈不得。這時涼風吹來，躺在席上，聞到草的幽香，呼呼入睡，做個吃翡翠龍蝦當晚餐的夢。

夢陸羽

離開香港好幾個月，住的家只是間空房子，懷念的是星期天常去的陸羽茶室。

想想，自己已經坐在渡海輪上，最喜歡坐在靠窗的第一排，讓涼爽的海風撲面，迎來的高樓大廈，怎麼百看不厭？

散步至史丹利街，守門的孟加里，換了個新人，以前的老頭退休，已回家鄉享清福去了罷。袁發爲我訂了間房，今天看到的是鄧芬的山水還是張大千的花卉？

坐在柚木長櫈，一點也不會因堅硬而不舒適，木頭油滑清涼，透過衣服感覺到肌膚中去，我愛中國傢俬。

連叫普洱、鐵觀音、牡丹和龍井，每樣一盅，好好地歎它一頓。這個茶盅，我用拇中雙指提起，中指略掀蓋子，把茶倒入小杯裏，一滴也不溢濕白餐布。

細讀寫着各樣點心的小冊子，貪心地用鉛筆拚命亂劃，先來蝦餃燒賣，接着是粉裹、蕃茄釀雀肉、上湯水餃、藕頭角、灌湯包、柱侯排骨和荷葉飯。

阿成探頭進來，我向他做了一個手勢，他即刻點頭會意，轉眼間就拿來一瓶雙蒸。

朋友笑罵我白晝宣「飲」，我賴說不是我叫的，是阿成硬硬送上門來。

還是吃不夠喉，又來一碟鼓油雞和油菜。講到鼓油，這裏的又黑、又濃、又香。有一天甚麼都不叫，只來一大碟醬油，也可送酒。

袁發進來把滾水泡入茶盅，他每次沖水都由我的肩膀後倒下，我也從不避開，因為我知道他有把握不濺一滴。

接着他把娛樂圈中瑣碎事重覆一遍，如數家珍，熟悉得不得了。

不過癮，再添一碗炒飯和一碟京都炸醬麵，杯盤和蒸籠，都已疊得沒處放。變黃的空杯，更是四處顛倒。

醒來，原來在做夢。枕頭濕了一大塊，是口水浸成。

四才子

才子

近年來才女這個名詞被濫用，反而沒有聽說有甚麼才子的。

問問老人家如何才有資格做才子，聽了不禁冷汗一把。原來要有以下條件：

琴棋書畫拳

詩詞歌賦文

山醫命卜訟

嫖賭酒茶烟

單說琴棋書畫拳已是不易，現代的青年能做到的大概只是操縱WALKMAN上的按扣，帶上耳機聽「琴」。

棋是電子遊戲機。

書嗎？連求職信抄也抄得不端正。

畫有滿書攤的連環圖可以欣賞，要不然可看電視的一休和尚。

拳，有甚麼比功夫片更好？

詩，以前的小學生在廁所裏還可作幾句打油詩，現在忘了。

詞？電視連續劇的主題曲中不是作得很好嗎？歌當然懂啦，大L唱得不錯。不過，賦是甚麼東西？文自己不會寫，只要會談馬經，已經是一大成就。

爲甚麼要會看「山」？哦，原來山是代表風水。風水我相信，小時候聽過賴布衣的故事。甚麼？有一本書叫《本草綱目》？是講甚麼的？看來有甚麼用？傷風感冒喝單眼佬涼茶最靈。不能出人頭地是命中注定，給人家看看手相就好，何必自己去學？

卜，最好能預知仔Q跑出來的結果。訟就是打官司嗎？

嫖還不容易？不過發現了醫不好的疱疹，心裏倒有點負擔。麻將是生活的一部份，少不了。酒能享受到法國白蘭地，誰夠我威？每天早上飲茶，但是不喜歡用茶盅，倒得滿桌是水，泡功夫茶的人更是笨蛋。烟嗎？歎溫絲頓，份外寫意。你是說烟是抽鴉片，那不是吸毒？

才子二字，與我無緣。

手勢

中國演員和日本攝影師談天，我當翻譯。前者搖動雙手，說：「我發覺日本人說話，手勢特別多。」

後者單手在鼻前搖動，回答道：「不，不，中國人的手勢才多。」

講到這兩個不同國家人的手勢，話題湧出。最先提的當然是性行爲，中國人的花樣千變萬化：伸出中指、拇指夾在食中兩指之間、用一隻手拍另一隻手之背、左手握圈，右指插入等等。日本人只有雙手做捧女人的屁股，向自己拉來一種。

我們用拇指指着胸口，說：「我。」日本人用食指指着鼻子，說：「我。」

洗臉的手勢，我們是用雙掌朝自己臉打圓圈表示，日本人却雙手上下推動強調。

伸出尾指，表示小，東西的小。日本人伸出尾指同樣是表示小，不過是老婆的小。

手指有時也可以看得出一個人的個性，比方說很美，有些人用雙手做出人臉，再伸出拇指。有些人說很美，先摸摸自己的下巴，再伸出拇指。這種人有極嚴重的自戀狂。

意大利人的手勢最多，他們一說到美好的東西，即刻大力地吻着自己的手指，雙手拚命地打圓圈。遇到甚麼不對的，啪的一聲打自己的頭，喊道：「媽媽米呀！」

法國人表示很厲害的東西，總是握指左右搖動，說：「鳴啦啦！」

同一國家的人，差別亦甚大。香港人向台灣本省人說：「你看到最大的西瓜有多大？」台灣人一定伸出一隻手，把手指張到最大的極限，說：「這麼大！」而香港多數會伸出雙手做一大圓球狀，說：「這麼大！」香港人向餐廳伙記說：「拿個小碗來。」也用雙手做出兩個半圓合起來，就不比台灣人用單手來表現那麼方便。

萬國都通用的手勢，衆人同意是在說無可奈何的時候，聳聳肩，把雙手攤開。

我忽然問道：「你們的話兒有多長？」

大家都用雙手表示。

洗碗碟

我最討厭洗碗碟，要是有人替我做這個工作，謝天謝地，我寧願在客廳喝白蘭地。

一向認為這是女人應該做的事。辛苦了一天，回家還要幹這些撈什子？但是，如果雙方都上班，我也贊成分工合作，妳燒菜，我洗碗，或者是倒過來。其實，互相有愛意，煮飯洗碗，同是一件事，多做一點有甚麼關係，何必分得那麼清楚？就算你真的搶着來洗，對方也不讓你。

燒東西吃，我是喜歡的，我能一進廚房，做出印度、馬來亞、新加坡、印尼、越南、緬甸的種種咖喱；雞、牛、蔬菜、蛋，順手得來的材料，燒一桌菜，每一樣都是咖喱，但是各品味道完全不同。煮完後，廚房一塌糊塗，我就少理了，又在客廳歎白蘭地。

男人炒菜，一定比較好吃，簡單的幾個蛋，也能煎得比女人香。試看，世界上的大師

傅，有幾個是妳們？

妳又在笑罵了，這個亂七八糟的廚房怎麼辦，大師傅？

「我來洗，我來洗。」嘴裏是這麼說，但太飽了，身體不想動。這個時候，妳會說：「算了，還不了解你？去喝你的酒吧。」

雖然不喜歡洗碗，但是絕不能說我不會洗碗。先擠洗潔精，打開水喉，浸一會兒，再把碗碟用粗尼龍布仔細擦一次，最後慢慢地沖水，用手指揉了又揉，等到「刮刮」有聲時，才拿出來吹乾，光光亮亮。

當然，這是我一個人的時候做的事，有妳在，我才不幹。

去一個與伴侶分開了的朋友家裏，燒菜給他吃，又差點把他的廚房弄爆炸，杯盤堆積如山，他一個人慢慢地洗。

「喂，幹甚麼，快點出來喝酒。」我大聲呼喚。

對方咬着烟斗，態度安詳，一個杯子洗了又洗，甚麼時候才把所有的東西弄乾淨？

「你不要管我，也不要剝奪我的樂趣。」他靜靜地回答。

能夠替愛人洗碗碟，好過孤獨和寂寞，是種幸福。

寵物

香港的生活水準很高，從畜養寵物可見。目前各中心林立，供給牠們一切服務。每一次經過狗醫院，見主人們面色憂鬱，焦急地等待看病。我心裏就起了一個疑問：「他們對人類也有同樣的愛心嗎？」

我對小動物都沒有興趣，以前養過，但是牠們總比人類壽命短，一有了愛但又看牠們夭逝，免不了痛苦，所以我不想再養牠們。

並不反對別人家裏有貓有狗，這是他們的自由，但是如果不替牠們多洗澡，家裏有陣陣的動物味的話，那最好不要請朋友到他們家裏，這是對友人的失敬。

養動物的心理，要是爲了防止寂寞，我是十分贊同的。看到老年人牽着狗的背影，總有一份淒涼，但對他們來說，狗是一個朋友，忠心的朋友，當其他朋友都少與他們來往時。

有空又抱又吻，無暇就骨頭也不餵的人，最好讓他們來世也變成一隻狗。

甚麼生意都有人做，我看過狗的美容院，把牠們的毛剪得一節長一節短還不算，又故意地將牠們染成五顏六色，然後修指甲、電毛等等。我也看過狗的旅館，一間間舒服的小房，主人出國時便把牠們寄養在裏面。一天三餐之後，還有專人帶牠們散步。我想，有一天一定會出現狗的妓院，主人的狗操他人的狗，或者自己的狗讓人家的狗操。

本來最忠心最可愛的應該是中國人的土黃狗，但牠們的命運最差，養牠們好像是變成一種恥辱，絕對起不了身份象徵的作用。

最討厭的是那種嬌生慣養，眼睛看人低的貴族狗，牠們欺善怕惡、牠們仗勢凌人，養這種狗的人，本性一定和狗一樣。

這種狗最好拿來紅燒。

我是一個吃狗肉的人。不要怪我殘忍，我也不怕得罪許多愛狗的讀者。

當然，忠心的狗、防盜的狗、消除寂寞的狗，帶給兒童歡樂的狗，我是絕對不會吃。我吃的是專為變成食物而養大的狗，牠們甚麼功能都沒有。在這種情形之下，我吃的不是狗，是豬。

海關

世界各地的海關人員，都有一副同樣的嘴臉，你說奇怪不奇怪？他們從不帶笑容，你永遠是一個走私販毒的嫌疑犯，到了你被證明是清白為止。

比較起來，香港的海關算是客氣。這可能因為他們的身材沒有其他各地那麼魁梧，而且徵稅的項目很少，除毒品軍火外，沒有甚麼限制，對食物尤其鬆懈。美國不許帶肉類進去，歐洲看到你帶幾棵芫荽，就以爲你要移植某種罌粟，大驚小怪。

擁有的護照也大有關係，如果是由泰國來，行李帶得不多的客人，一定會被搜個徹底。香港對本地人不諸多留難，和外國人一樣看待。韓國和日本不同，歸國者都帶一大堆外國貨，件件有被打稅的可能。海關人員把行李中的東西全搬出來，如抓到小偷，真看不慣。一般上，他們個個兇神惡煞，對付的方法是不卑不亢，一到櫃台不等他們問，即刻自動將行李

打開，任查任檢，即能省時。

這方法有時也不大行得通。有一次和一位女高音朋友一起到菲律賓，海關人員見我帶了兩瓶威士忌，說：「一瓶留下，一瓶你帶走，行不行？」

我態度堅決，直搖頭。那傢伙又很客氣的說：「如果你拒絕，我將會把你那位女伴的行李翻個沒完沒了，讓她大出洋相。」

以前還有一些小國，要在護照中夾五塊錢美金才能順利通過，近年這現象減少了很多。跟識途老馬到其中一地，他把一條香烟拆散了。我問他幹甚麼要那樣做，他說：「這樣海關只拿一兩包，不然他們會把整條沒收。」

最氣人的一次是由台灣到東京，在日本的女秘書市川喜歡吃茶葉蛋，我買了十個帶進去，海關一看，硬說：

「這是動物，要經過檢疫才能入口。」

我說：「現在還是熱的，甚麼動物不動物，不能帶進去就算了。」

他再看了一下，問說：「這是甚麼蛋？」

我說：「王八蛋。」

婚姻狀況

任職移民局的友人告訴我一些他們遇到的趣事：

申請護照時，必須填入的一行特徵和婚姻狀況。前者是指臉上與常人不同的特點，如左頰有顆痣、缺了上唇、雙眉連鎖等等，但是填報者不明白這道理，故填入的有：左右邊乳房大小不同、球狀生殖器官，一顆在上一顆在下等。

更有人將這一項推展到精神方面，填入健談、個性柔順、好酒、暴躁、甚至說自己性能力特強。

肉體方面填入：四肢發達、頭腦簡單；或是說自己雙腿瘦小；或是說自己胸部特大等。更有糊塗蟲寫上生了香港腳。

婚姻狀況應填的只有：未婚、已婚、離婚、守寡等四項。但是有人就長篇大論地真實敘

述，如：與女友同居，是否要結婚正在考慮中；與丈夫分居，目前在物色新男朋友等。

老處女說：不相信獨身主義，你有沒有興趣？

老處男說：在求偶，只要是穿裙子的人，都可考慮。

已婚男人說：有情婦多名，最近對男人也感到有吸引力。

已婚女人說：丈夫無能，所以，想到意大利去旅行。

守寡男人說：等了很久，好歹才死去一個，那敢再娶？

守寡女人說：久未嘗此味，兩腿之間，已長蜘蛛網。

婚姻本來就是前人製造出來的一種觀念，是否合適你我，見仁見智。它應該跟時代而消逝。

在一百年前，娶四個老婆是代表成功人士。現在的名人，表面上是遵守結婚規則，暗地裏有幾個男人和女人也不出奇，和一百年前不是一樣嗎？

有人建議：中年男人娶一個年輕女人，他能夠把最好的東西傳給她，等到這女人變成中年，丈夫死去，再嫁年輕人，把豐富的經驗教授，一方面對性又有滿足，一直那麼循環下去，這就是最佳婚姻狀況。

國歌

一位作家說：「國歌，在平時，也許是一種儀式，但是，當國歌與國民的悲歡融匯在一起時，唱出來與聽到的，便是無可形容的對國家的愛。」

得到了世運金牌，自己國家的歌被奏出來，選手高興下淚，的確是令人感動的場面。最無聊的是某些地方，開關電視節目都來一首。這還可以忍耐，因為你儘管翹起腳來喝啤酒。但是在電影院裏，奏國歌強迫外地人也要和他們一起立正個老半天，聽那又長又臭的送喪曲，那就太過份了。

國歌節奏的快慢、旋律的悅耳與否，都代表作曲時執政者的心理，反映民族性的作品反而很少。有些國歌實在難聽，人民就把自己喜愛的曲子按上去。有時，一首電影的主題曲就變成他們官方或非官方的國歌。

日本的國歌太過悲愴，雖然曲子短，很多日本人都不會唱，他們寧願用 SAKURA 櫻花，櫻花的民謠來代替。

最天真的還是馬來西亞的國歌，當年跟隨流行由英國殖民地獨立，一時束手無策，作不出甚麼好聽的，便乾脆選了一首月亮呀月亮呀的印度尼西亞愛情曲去當國歌，聽起來反而特別有好感。

所謂的世界大同集會，常常因為政治的強弱而被迫不可用自己的國歌，我很討厭這種現象。要是真正有困難，何必不完全放棄那些嚴肅的曲子，奏出當地的流行曲或民歌。蘇聯人唱《伏爾加船夫曲》。意大利人唱《我的太陽》。德國人唱《莉莉瑪蓮》。美國人唱《娛樂事業是最好事業》。

一年，在馬尼拉舉行亞洲影展，得勝的電影、男女主角導演等獎狀頒發，必然奏出該國的國歌。雖然參加競選的國家沒有世運會那麼多，但是樂隊們已經攪得手忙腳亂。

當香港宣佈得獎時，他們忘記要奏甚麼。「三民主義」不是，「起來起來」又不是，《保祐女皇》更不像話，結果弄了一首《生死戀》的主題曲：「愛情至上呀，愛情至上。」

即時翻譯

這實在是一門很深奧的學問。即時翻譯者是思想交流的橋樑，口譯得好，能扭轉乾坤；弄得不是，把事情搞得一團糟還不算，要做出鬧人命的悲劇。

有一位精通外語的朋友，做即時翻譯時，把雙方尖銳的暗示性攻擊也傳播出去，結果打起架來。另一個同學，不敢將強調的重點翻譯，怕得罪對方，結果連當事人也覺察他的懦弱，急得跳起：「他媽的，你翻給他聽嘛！一字一字照翻好了！說我操他的娘！」

低能的口譯者，實在令人忍受不了。曾在聯合國聽議會中的爭論，政治家選用了最恰當的字眼，最適應的語態來陳述一個觀點，結果聽到的翻譯，只是寥寥數語，而且，還是辭不達意。

翻譯人材除精通語言外，還要有天南地北、無一不懂的基本常識。自認有些外語略能

應付，但只限於文科，要是翻譯理科的東西，可要人老命。

見過的最佳翻譯之一，是卜。合到大陸去的時候那位跟隨着他的口譯員，他不但面目惹人歡喜，俚語又精湛，更妙的是，他能將卜。合的表情也翻譯了出來。

外交翻譯員應該是一流的貨色吧，常看到國際照片的傳真，有些國家的口譯員雖是語言天才，但是樣子極古怪，衣物皆老土，這也會變成缺點。

中國方言太多，也須翻譯。有一次看到一架中華航空公司的飛機，在花蓮的跑道上差點失事，但結果安全降落，電視攝影隊到現場，訪問一個老太婆，她用閩語說：「驚死人嘅，飛機一落來，我才知道褲襠已經又流尿，又流屎。」

採訪員以為不能登大雅之堂，向觀眾說：「這位老太太說她很怕。」南洋地方的福建粗人，更喜歡把「我」字叫成「你老父」，「老子你」的相同意思。有個富商捐款創立大學，人家請他演講，他說：

「你老父出很多錢，很多力給你這浪屎人的仔女讀書。」

被翻為：「在下略獻微欸，希望在造福下一代！」

聯合國

這是一個美好的理想。

所有民族聚集一堂，大家互相解決問題，維持世界的和平。但是，自成立以來，這世界上發生了一百三十次的武鬥衝突，聯合國現在變成一個垂死的老婦，甚麼事都做不了。

雖然如此，它還是值得一遊的。在曼哈頓島的一端佔有廣闊的面積，據說是洛克菲勒捐出來的。當然，這裏起了聯合國，洛先生買下的周圍土地也跟着變成爲地主。

巍然的建築物，和巨大的會議室，在無數的新聞片和照像裏出現過，你來到此地，已有曾似相識的感覺，絕對不會陌生，尤其是，你看到外邊昇起的萬國旗。

走進大堂，氣派堂皇。迫人的是，和你樣貌、高矮、肌膚顏色完全不一樣的人羣集在一起，這時，你開始發覺這個世界大同的理想的確是很偉大。

一角，出售了聯合國發行的郵票，可以在任何一個國家通用，聽聞在郵票上賺的錢，幫補了聯合國不少。它很窮，因為有許多會員賴賬，不交會費。

在這裏做事的人，持有聯合國護照，可以到會員國和非會員國去旅行，要是它們讓你去的話。

五強在鉅大的會議室中互相抨擊，各代表掛上耳筒聽即時翻譯，有時候他們講了一大堆，換到其他語言，只變成幾句。總之罵來罵去還不是那幾個字眼，不如把音量轉到最低。

有人說，互相攻擊之後，傍晚各國代表和他們的女秘書開的派對是很好玩的。

走廊裏，陳設着各國送的禮物。非洲的原始木刻人像最美，中國送的數十枝象牙拼起之彫塑，給愛護動物人士大罵。

值得旁聽的是為兒童福利所開的歌唱會和科幻小說家克拉克的演講。另外是跟着會員去吃喝的餐廳，便宜得要死。每次經過聯合國，都搖頭嘆它的無能，花這麼多人力物力，連誰是這一屆的主席也沒人關心。有些人建議把同一緯度的地方建一新的聯合國，但結果還不是一樣？不如把喜歡喝酒的人聯合一起，世界更是安靜。

敬祀神明

中國人的職業，本來說是三十六行，後來多元化，進之稱爲三百六十行，現在多十倍、百倍也不止吧。拿起黃頁簿一查，甚至有出租尿布者。

過去，每一種行業的人，都祀一偶爲祖師，諸如醫藥業之祀神農、土木工程之祀魯班、梨園子弟之祀唐明皇等等。

前一段日子，讀台灣新聞，知該地之紅燈區則祀一隻肥豬。豬哥，閩南人之所謂好色闊客，雖非甚麼神聖之人，但膜拜好老板，無可厚非也。

《玉蒲團》這本小說，一向爲衛道人士視爲洪水猛獸，列入禁書，想不到書中所寫的男主角未央生，亦爲人所祀：

以前有位趙世伯，曾經說上海有一座未央生廟，廟中除了我們的英雄之外，還有他的好

友大盜賽崑崙的泥像，香火不斷。我們以爲趙世伯口花花，說他捕風捉影，或是道聽途說。

直到最近，讀上海通陳定山先生所寫的《春申舊談》一書，裏面果然有未央生廟的記載，而且說到此廟設在上海小東門殺豬弄。不過，市民偶過其地，必向弄內撒尿，攪得臭穢薰蒸，而偷兒淫鴿都十分誠心，奉未央生和賽崑崙爲祖師，寧儉可發一笑。

書中又說，當時有一妓女，請一位文士撰了一副對聯，貼在廟外，文爲：

此地不能小便

本房可兌大洋

這真是使人忍俊不禁之事。

在電影圈混了多年，每每看到一片開鏡之日，所有工作人員都聚集一處，奉燒豬生果香燭，三跪九叩首，就地膜拜，求神明保佑，使全片拍攝順順利利。近日電視片集開拍，亦依此慣例。但是，所拜神明何許人也？皆頗含糊。祀發明者之一的伊士曼·柯達，或大師格里菲因，或愛森斯坦？彼等皆爲洋人，中國人之祀一個番佬，似有點滑稽。應該祀的是費穆吧。至于散文和小說，應祀何人？有待諸前輩稽考。

自傳

大家吃飯聊天，談到某某明星要出自傳，便紛紛發表意見說還有幾個演員才有寫書的資格，這些人的生涯要是變成文字，包管成爲文藝鉅著。

在外國，自傳好像是近年來特別流行的體裁。以前電影的英文書籍欄裏，最多找到卓別靈寫的自傳，現在除了羅蘭士·奧利花、英格烈·褒曼、狄·保加等較爲有份量的演員寫書之外，什麼阿貓阿狗都出書，蘭納·端娜、鍾·哥蓮絲等都大爆內幕。

極有文學修養的英國喜劇演員羅拔·摩利和彼得·尤斯汀諾夫所寫的，以爲一定有許多趣味的文字，但讀後索然無味。我喜歡的占士·美臣的書裏很仔細地描述他和人家打官司的事，與讀者無關痛癢，可讀性也不高。

反而是訪問希治閣的那一本最有內涵，它雖然不是傳記，但是對書中人的探討很深，由

他的作品和對付演員的辦法之談話中，我們可以很清楚地看出希治閣是怎麼樣一個人。不過，訪問者對他的作品極了解，而且本身亦是幹導演的杜魯福，應該是與衆不同。

許多活着的人的自傳並不是自己寫的，由一些影劇記者代爲捉刀。去世後的演員歌星，如皮禮士、連儂等，人家找了資料胡亂出書，內容更是不盡不實。大作家諾曼·米拉寫的夢露傳也並不精采。

爲什麼自傳這麼難寫呢？主要的是作者本身不肯把事實重複，他們常點到爲止，而欲語還休，把最精采的部份一筆帶過。在美國，動不動律師便告上門來，一賠償都是百萬，可不是一鬧着玩的。

女明星所寫的自傳，雖然封面上有種種駭人的標題，如基辛格追我追到床上等，但是一看內容，什麼都沒寫。

到底和人睡覺並非一件很光彩的事。

西方人一向比較坦白和少顧忌，中國人寫自傳，更是沒有瞄頭，我說。

坐在我身邊的鳳三兄喝了一口酒，懶洋洋地：「當然嘛，中國女明星連年齡都要隱瞞了，有什麼好看的？」

買菜的藝術

廣東道和奶路臣街之間的旺角市集是我最喜歡去的一個菜場。

不要誤會，我指的並不是政府建的那座菜市而是街上的和路旁的小店鋪及檔攤。第一，它有個性，擺到道路中央，警察每天來抓，等他們走後，小販擺滿貨物，大做其生意。

買菜，是一種藝術，和烹飪是呼應的。好廚子從不規定今晚要炒些甚麼，看當天有甚麼新鮮或新奇的材料，就弄甚麼菜。

當然，無可選擇的酒樓師傅又另當別論，而且，菜色一商業化，就失去了私人的格調和熱愛，也是極可悲之事。

怎麼樣能買到好材料呢？以甚麼水準評定它的佳劣？

這都要靠經驗和愛好，沒有得教的。

像一個當店學徒，他不是一生下來就會鑑定一件東西的好壞和價值，必要多看，多吃虧，最後才能成爲高手。

到菜市場去逛一圈，就像去了字畫鋪、像進去一個古董拍賣場，必須從容不迫，優閒地選擇。

最貴的材料並不一定是最好的。比方說豬肉吧。豬排、梅肉條等部份價高，但是一隻豬最好吃的方位在包圍在肺部外層，俗稱的「豬肺網」。它的肉纖維短而幼細，又略帶肥肉和軟骨，味濃而香，是上上肉，也是價錢最低微的肉。炒、紅燒等皆可，滾湯更是一流。

煮完撈出來切片，沾濃醬油和大蒜茸，美味無比，試試就知。如遇新鮮者，擇而購之，肉販都會稱讚你。

在市場遊蕩之間，忽然，你的眼中會一亮，因爲你看到一種新鮮得發光的材料，那你的腦中即刻計算要以甚麼菜去陪襯它後，便要狠狠下手去買，貴一點也不成問題。

菜市場的菜，貴極有限，少打一場麻將，少輸幾場馬，少買數張六合彩，已經足夠你要買任何一樣東西。

逛菜市場是最享受的時候，有如追求女人。等到下手去買，便等於上了床。

忘記

讀到泰國高僧坐關，以求捐欸建築佛廟事，非常感動。但是後來演變成與當地寺院爭執，被六個大漢強拉出來，又在食物中下瀉藥，雙方互爆醜聞。整件案子複雜得很，不管誰對誰錯，已顯出大家關心的不是佛。

日本有位慶應大學畢業的禪宗主持人，前一陣子看不開，自殺了。做了和尚後還有甚麼看不開的？我真不明白。

韓國的和尚和尼姑吵架，把她的頭給打穿了。雖說佛也有火，但是打女人總不是男子漢的行爲。

我認識的僧人，有些炒地皮，買股票；更有的是客串性質，凡遇做法事不夠人手，就把他拉去充數；還有一個經常戴假髮，乘賓士車去逛酒吧；另一個身邊時常有白嫩的少年追隨。

當然，這是和尚之中較少數的份子，我敬佩的高僧不少，而且影響到我的人生觀。

上述的幾件，其實也沒有甚麼好大驚小怪，只是因為他們是和尚，而我忘記了和尚也是人。

×

×

×

看電視，只喜新聞和外國長片。

白天的那位中文節目的報導員長得真是端莊，戴個眼鏡，着實誠懇，不卑不亢的態度，的確惹人喜歡得很。

到了晚上英文台的那個，「尊容」就不敢領教了，小眼睛，大口，一微笑，牙齒一根、兩根、三根到二十幾根，却不整齊。其實美醜並沒有一定標準，但最基本的是做新聞報導員語言要標準，口齒要清，這位小姐沒有具備這兩種條件。但是，我又忘記了。

我忘記她也是人家的女兒，她的父母兄弟從小看到她大，自然是可愛。

她能在衆高級職員挑選之下担任這個職位，必定有她的存在價值，我個人的主觀並不可以代表羣衆。

也許，長時間下來，我會改變對她的印象，她會逐漸成熟，改進，變成越看越親切，越

看趁順眼。有許多剛入行的演員，起初還不是醜得不得了。我想，在很多類似的情形下，男人才會娶得到老婆。

氣功

遇見幾個老朋友，話題一轉談到氣功，竟然大家都練過，滔滔不絕地發表他們學習過程和它的功效。

某某人患胃病，學了氣功後治好。同學太太的失眠症，不用服藥而痊癒。我聽得入神，心裏蠢蠢欲試。

聽說最容易上手的是「自發五禽戲動功」這一門。我以前也看到一位仁兄示範，有點像東方催眠術。什麼奇難雜症都被醫好，一定是有道理的。我想。

我也相信的確有氣功這回事，並且知道有一天必然去練。不如現在就開始吧，正這麼想的時候——

「嗨，我的師父在北京一動氣，上海的師兄身體馬上感應搖動！」朋友這麼一說，又把

我的信心拋到九霄雲外。

最怕的是這些過份誇大的荒謬的理論，我根本不能接受。恢復疲勞、治病、令人平靜，是我認為有可能的事，但是忽然間說練到一個階段，靈魂就可脫離軀殼神遊，到底目前聽來還是天方夜譚。

姑且信其有吧。我向自己說、以前的一位顧主也告訴我說，手掌中發出一股氣，用手掌擋之，便覺得像冷氣機噴出的氣流，離開遠遠地也能感到，我也相信了。

「那練氣功要什麼條件？」我問。

「有三，」他回答：「第一，要戒烟三個月！」

「行！」我點頭。

「第二，要戒酒三個月！」他強調。

這有點難於接受，不過，爲了要乘鶴神遊，有何不可犧牲，便決定地再聲大喊：「行！」

「最後，要三個月不近女色！」他說。

「算了，算了！」我搖搖頭。所以到現在不能過三關，手掌也噴不出氣來。

契兄黃漢民說：「我練氣功已久，一直沒有成績。一天，忽然感到手掌一麻，知道氣已

經來了，這股氣一直向上伸，麻麻癢癢地爬到肩膀上，停下來，我怕再也找不回這股氣，便用手去按，一看，原來是一隻螞蟥！」

五、電影遊戲

電影遊戲

喜歡閱讀的人叫書蟲，愛上戲院的人叫電影蟲，後者發明了一個電影遊戲叫「電影製作人MOVIE MAKER」。

它的原理是根據「大富翁」改編的，四五個人玩，其中一個兼做銀行家，發給諸人資金數十萬元。

每一個人派一個代表他的模型攝影機，有紅、藍、白、綠、棕等顏色，摔出骰子，玩者依點數在圖畫板的格子上進行，走入撞到機會的格子，便能抽出擺在板上的紙牌，遇到一組好的工作人員，你付錢僱用；邂逅名演員和名導演，你可以選擇要不要聘請，如果嫌太貴，也能放棄。比較精明的玩者通常是先抽到一個劇本，即刻購買後才去物色人選。

每一部電影由一個劇本、一位導演、男女主角各一名和一隊工作人員組成，這五者兼

得，你就拍完一部片。

拍鉅片的導演和演員價錢都很貴，工作人員也要用上兩組。拍出來的戲，到處賣座。拍恐怖片最容易，一切從簡，製作費不高，可是票房紀錄有限。鉅片的本錢不夠時，用上恐怖片的導演和演員，也會影響票房收入。

或者是一部低成本的文藝片，骰子一扔，走進一個中了奧斯卡獎的格中，身價百倍。相反的，走入一個票房慘敗的方位，辛辛苦苦拍成的電影，就血本無歸了。

「大富翁」方格中的旅館，這遊戲改成戲院，中了可買可不買，自己拍的電影走入自己的戲院，盈利加倍，倘若走到別人的戲院，則被院商抽得所剩無幾。如果你的電影走到慈善義演的格中，這表示做善事又幫助宣傳，廉價片子也能收到一個滿鉢。最倒霉的是，走進一格，竟然寫着是女主角跳草裙舞，片子就告夭折。

我曾經下過一番功夫，把這個遊戲板和紙牌換成目前港台二地的電影工作者，將戲院名改爲現存的館子，得奧斯卡獎變做跌眼鏡的無端端發達機會。

玩過者津津有味，後來給另一個電影蟲借去，從此賴死不還。因爲他比我更熱愛電影，就原諒了他。

爆炸專家

電影中，一輛車子飛前，撞到另一架，打三個觔斗，跟着轟隆一聲，爆個粉碎。

前一截的戲，是動作指導及亡命飛車手安排，等到車子翻完後，駕駛員爬出來，爆炸專家事前在車中埋好了炸藥，用遙控機一按，把車子引爆。

這些爆炸專家都是身經百戰的好手，天天與炸藥爲伍，深識它們的機能，不然很容易鬧出人命。

通常他們做出來的效果要越逼真越强有說服力，一個炸彈爆在三十呎以外，人飛起，一點刺激也沒有。要是在三呎內爆，就威力十足，故專家們儘量使炸藥往上衝去，而不橫着散開。又用許多水松木屑（釘文件在上面的那種軟木黑板），看起來像泥頭和彈片炸開，打中人身上不會受傷。

槍戰的效果，在槍械管理得嚴格的國家，都用假槍。安上小炸藥在槍口，引爆而似噴火。歐美和泰國印尼等地則用真槍，但子彈是沒有彈頭的。中彈的反應是把一顆小炸藥貼在一塊牛皮上，扮壞人的演員穿着，炸藥上再加一個小血包，用電綫或遙控引爆，衣服破洞，血噴出，人假裝倒斃。

有些導演要求更高，不要子彈打在身上，而要一槍中額，後腦開花。

這也不難，用一空管通上氣體，把一些碎紙屑加凡士林又塗上血漿，空氣壓縮器一開放，這塊東西噴在壞人的額頭，便像打了一個洞。

在演員的腦後貼一片牛皮保護，然後以胸口中槍的效果用上，便能達到。

我看過的一次效果最佳的爆炸，是裝置在一艘大眼雞的帆船上。爆炸技師並不用固體炸藥，而是以可以燃燒的氣體，分數十條管子佈在帆船的四周。

專家並不告訴船家他們要做些什麼，船家把船租了，就在岸上看熱鬧。

專家們佈置好一切，放了燃燒空氣，等到恰到好處，一引爆，轟一聲巨響整隻船被火燄包圍。

爆炸後走近一看，那艘船一點傷痕也沒有，只是把那個船家嚇得半死。

雷大師

印度一年拍三百多部電影，聞名於世的導演是沙查地·雷。

二十年前，雷以他的《阿普三部曲》奪得許多國際影展的大獎。當時他以黑白的攝影，清淡，純樸的電影手法去描述一個印度青年的長成，的確是經典之作。

有一年香港國際影展請他做嘉賓，但不知什麼原因讓他有一個受冷落的感覺，在香港很孤獨。

胡金銓早與他結識，請他到家裏去吃飯，客人還有胡菊人、戴天和陸離。

我在印度拍戲時購買到他的著作《我們的電影，他們的電影》，讀後發現他對電影工作所遭遇到的難題和中國電影一樣。作藝術家的困苦，也是不分國籍的。

我很喜歡這本書，當晚帶去準備請他在書上簽個名留念。

雷一進門，發現他是一個長高六呎一、二吋，魁梧，英俊的男人，皮膚並沒有一般印度人那麼黑，像南意大利人。

他有一股高傲的貴族氣質，但語氣柔和，給人一種容易親近的感覺。

我們圍着他喝酒閒聊，非常融洽。

「我的電影在印度並不受歡迎。」他說：「因為戲裏沒有歌，也沒有舞，更不是長達三小時的片子，而且用的是方言，並非普遍的興度語，自然觀眾難接受。即使我拍印度語電影，印度觀眾也覺得格格不入。反而，在英國、歐洲其他國家裏，我找到一羣喜愛我的電影的觀眾。」

他的言語中帶着無限的悲傷。

陸離如數家珍地把他第一部電影談到最近的一部，而且還能把每部片的內容和技巧描述。

我第一次看他笑了，笑的很開心。他的電影，在那麼遙遠的海外有一個知音也夠了吧，我想。

一直以爲陸離只對杜魯福較偏愛，那知道她對雷的認識也那麼深。

比起她，我真是幼稚園的學生，那本雷的著作，留在我身邊不如放在她家好，便送了給她。

配音

讀者來信稱對電影的配音深感興趣，要我多講點這一方面的東西。

讓我們談一談甚麼是配音。

我想最原始的配音是在默片時代吧。銀幕上放映着男女擁抱的場面，在一旁有個小椅子，後面站着一個人看着銀幕，跟着男主角的口型，大喊：「我愛你，我愛你。」

這個人我們叫他爲旁述，廣東人稱之「解畫佬」，日本名字爲「辯士」。

遇到中國片子，畫面和畫面之間出現字幕，解畫佬根據畫面和文字忠實地講解給觀眾聽。但是碰上西片，解畫佬對英文字幕一知半解，或者完全不懂，就按照在電影畫面上看到的東西以自己的理解去說明。反正每晚都是同一部戲，熟能生巧，講得口沫橫飛，有聲有色，到最後變成一個與原來劇本完全不同的故事。

出色的解畫佬的聲技能夠令觀眾入迷。同一部電影給不同的人講解，效果差個十萬八千里。有時解畫人的名字也登在廣告海報上，比外國男女主角的還要大。如果這家戲院的老板孤寒，不肯多給工資，解畫佬東家不打打西家的時候，觀眾也會跟着他去，令這家戲院的生意一落千丈。

有聲電影出現之後，這些解畫佬便隨着時代消失了。電影史上從來沒有他們的記錄，但他們對電影事業也有過了貢獻。

在東京淺草雷門的後巷中，還可以看到一個小墳墓，裏面埋葬的並不是死人，而是解畫佬的聲音。石碑上刻着「弁士之墓」四個大字，幾行小字記載各個出衆的解畫佬，有些還活到今天。

目前的電影，記錄片還是需要解畫佬的，不過他們已不站在銀幕之前，而只是在片上配上一條聲帶。許多記錄片因為旁述講得不好而失敗。有些例子是解畫佬能將片子起死回生。先天條件當然是要旁白寫得好，再加上一個熟練而活潑的聲音，往往能使一部記錄片錦上添花。

可見聲音對一部電影是多麼的重要。

最初的有聲劇情片，都是同步錄音的。

何謂「同步錄音」呢？簡單來說，演員在表演的時候，以攝影師拍攝他們的動作；以錄音機錄下他們的聲音，兩個機器配合呼應地同時將動作和對白記錄下來，便叫「同步錄音」。

至於技術上和機器功能上的細節太過專門，我們這裏不贅。

舉個例子來說，我們看到周璇演的《馬路天使》，便是以同步錄音拍攝，我們聽到的，的確是她本人的聲音。

但是，在日前一般的港台電影，拍攝時不錄演員的對白，等待片子剪接完畢後才叫別人配上去，這叫「後期錄音」，也稱「配音」。

「能聽到演員自己的聲音不是好嗎？」你說：「何必去配呢？」這個問題提得好。

的確，我們是應該看到由甚麼人演，由同一個人講對白的電影。

我們的電影由美國輸入了有聲的技術，就保留着這優良的同步錄音傳統，甚至到在電視上看到的粵語殘片的新馬仔、馮寶寶，都是他們自己的聲音。

同步錄音要求演員記牢對白，要求他們發音清晰，要求聲音中有感情、要求有真實感、

要求生活化、要求震撼力、要求語調上的韻味、要求略帶瑕疵的方言腔。要求的東西，數個不盡。

歌舞片興起時，對白極少，都是音樂，在現場上沒有辦法一個鏡頭一個鏡頭地斷斷續續同步錄音，便事前將一首歌曲錄成一條聲帶，在拍攝時播出來，演員跟着歌詞張口閉口，這叫「放聲帶」。

黃梅調片子衰落後，崛起的是武俠片和功夫片，同步錄音更是不可能了，因為當時的阿貓阿狗，只要會打，第二天便成為鉅星，他們的國語當然不是每個人都能講得好。所以掀起了後期錄音的浪潮，放棄了同步錄音的傳統。

這個現象，一直留傳到今天，觀眾再也聽不到演員自己的聲音，多麼可悲！

配音的過程是怎麼樣的？

把導演剪接好的片子，分段地剪出，然後接成一個很大的圈子，在放映機上重覆地放映。配音員坐在銀幕前，跟隨着畫面中演員的口型，配上對白。放映室後有個同步的錄音機把聲音錄起來。

我們現在還是用這個落後的辦法，先進的地方已經用「樂與滾」的放映機，可以控制片

子前進或退後，隨時放映任何一段戲配音。中間發現不妥，也不必由頭來起。

配音這一個行業不是容易幹的。配音員的工作環境永遠是在黑暗中。每部電影不管製作費是多麼浩大，比較上給他們的錢少得可憐。而且總是要趕着上映而日以繼夜地配。就算不急上片，爲了節省錄音室的租金，都要配音員以最快的速度完成工作。

每一組配音員都有一個領班。領班不只是領導一羣配音那麼簡單。有場記詳細的對白本當然是好配一點，但是記錄得不清楚，那領班還要成爲編劇，創出對白。尤其是將粵語翻成國語的時候，某些導演和編劇根本不熟用國語，就要看領班是否能將對白弄得傳神。

熟練的配音員能幫助木訥的武打演員的演技，但是他們戲配得多了，少不了有點職業腔，有些導演會要求新人來配，新鮮感是有了，却少了感情。

小孩子的聲音多數是女人配。胡金銓導演的一部片中有個老太婆的角色却用了男聲才像。卡通片的尖聲，有些配音員能自然地變腔配上。他們的音技是多姿多采的。

佼佼者之中有已故的張佩山，李小龍的聲音便是他的。毛威去了新加坡發展。在香港的有唐菁、張佩成、焦姣、小晶子、喬宏、李嵐等等，後起之秀是張濟平。

唐菁配音很認真，他一定要在對白本上做三角型或圓圈的記號，以表示何處加重語氣，

只有他一個人看得懂。

有一次大家惡作劇地亂在對白表上打叉叉，害得他看個老半天。

其他配音員都笑到由椅子上跌下來。

我對配音這個行業是尊敬的，但是我反對整個的配音制度。

動作片帶領港台電影進入國際市場的局面，可是也讓我們養成配音的惡習。我自己沉迷其中。以前和美國合作拍戲，一切動作都完美，導演却喊N·G，我問其故，導演說聲音不好，我才醒覺。

在英語系的片子中，要是演員的聲音由別人配，就不能在影展參加競選，因為，理所當然的。聲音，是演技的一部份。

試看我們的金馬獎男女主角，那一個是用了自己的聲音？

近年來拍的幾百部港台作品，來來去去都是那一小撮人配的。

有一年，楊羣和柯俊雄都有片子參獎，楊羣主演的落選，但是由他配音的柯俊雄却成爲影帝，豈非諷刺？

柯俊雄的國語說得不準，但是在《香江歲月》中的同步錄音，沒有影響到觀眾對他的印

象，反而令他的演技更進了一步。

後期錄音是落後的。演員水準降低，他們變成不必在語言上下功夫，變成不記對白也行，相等於戰場上一個把槍丟掉的兵。

是的，市場在縮小，人力物力價錢提高，拍一部同步錄音的戲，要加一成以上的製作費。但是有聲電影的初期，也不是照樣捱下去！當時的廠棚防音設備還是不夠，白天拍戲，車子經過要N·G，只好晚上靜下來的時候拍，但一下雨又是N·G，好歹等到雨停了，豈知蟋蟀和蟬聲大作，又要泡湯，但還是捱下去！再與現場錄音的電視片集一比，配音更顯得遜色，不可否認地同步錄音帶來了強烈的真實感。好在還有些良心的演職員要求配回自己的聲音，葉童就是一個堅持這個原則的人。她的聲音一點也不好聽，但是那麼自然、順耳、有感情。在香港、台灣、星馬的不同市場要求下，粵國語配音員能夠生存，何況尚還有外國片配。但是，配音制度，我却希望它早日滅亡。

譯名

曾希邦寫的《消磨在戲院》裏，是熱愛電影的人必讀的一本書。內容有電影觀感、製作過程的介紹、作品風格的分析和導演羣的評論，五百頁的文字中包羅萬有，絕對能夠提高讀者對電影的欣賞。

他文中提到西片譯名這回事：有些名字照字面簡直不可繙譯，如科學幻想片「THI」，「THEM」，金露華主演的「PIFFET」，都在不可直譯之列。但意譯起來，又發生了問題：一、它是否有號召力；二、它是否與內容吻合。當然影片公司首先要考慮第一點，但作為觀眾的我們，都要求譯名者做到第二點。

一部電影的譯名，實在是考起人的玩意兒。我曾在一家人機構辦事的時候，偶而也參加西片譯名的工作，深深了解它的不易。有時急着要發廣告，就糊裏糊塗地按上一個牛頭不對馬

嘴的名字，對觀眾是不公平的，對生意眼也大打折扣。

片名和書的譯名也一樣：「GONE WITH THE WIND」繙成《隨風而逝》最切直接和切題，繙成《飄》就有更上一層樓的詩意，但是最後還是商業化的《亂世佳人》得勝。

「SOME LIKE IT HOT」，是喜劇的經典，香港繙成《熱情如火》，我很喜歡，其他東南亞國家變為《倒鳳顛鸞》，便太過造作。

希邦說片商對譯名似乎有個不成文的文法，喜劇片必冠以「糊塗」（香港則冠以「鬼馬」），色情片非插入「春」、「情」、「慾」一類字眼。動作片則非「龍」即「虎」，非「鎗」即「俠」，若遇文藝片，便抄一句文縷縷的唐詩，至於是否切題，是否對得起觀眾，誰也不管。

我喜歡的譯名有《蝴蝶夢》（REBECCA）、《一曲難忘》（A SONG TO REMEMBER）、《魂斷藍橋》（WATERLOO BRIDGE）。輪到我自己為片子取名時，我曾經作過不少愚蠢的恨事，略值得歡慰的是看完（FAME）後，毫不考慮地叫它為《我要高飛》。

尊榮林榮

幹電影這一行，其實應該說做任何一種事業，要是遇到好同事，工作也能變爲樂趣。與燈光師林榮在一起，就是個最佳例子。

大家在戲院裏看到的一場街道的夜景，男女主角依偎散步前來，這個鏡頭通常要花四五個小時的燈光設計，才能把完美的光與影營造出來。許鞍華以前拍的戲，有這麼一個場面，我帶了朋友去探班，林榮負責打光，看他態度輕鬆，走過來打招呼，向我的友人風趣地自我介紹：「我叫尊·榮。林榮太難記了。」

不消一個多鐘，他已經把整條街的燈光搞好，對許小姐說：「導演，得了。」

林榮的本事，是應該亮的地方亮，暗的地方暗，自然中增加美感，而不浪費地把夜景照成白晝。

他很快，快得有理由，一次拍場日景，他把四支石英燈排在一起照去，說：「現實生活中只有一個太陽，光源也只有一個，何必東一支燈，西一支燈？」

電影的拍製，等待燈光的时间佔去三分之二，導演和攝影師的事前功夫做得好，配上個優秀的燈光師，進展便很快。有了林榮，不但不必等，有時還給他東一句「得了」，西一句「得了」，催促得團團亂轉。出國拍外景，更是林榮的拿手好戲，他日夜搏殺，當地的協助燈光組絕對趕不上他的節奏。事前他已鋪的路，自掏腰包請手下們大吃大喝，私人關係搞得好，大家對工作上的艱辛，也只有吞入肚子裏去。我和他到過許多異鄉，佩服他的是他的語言天才，每抵一地，必先學幾句調皮話和關懷的字眼：前者用來引土女們哈哈大笑；後者在衆人夜班拍得辛苦時運用，讓人對他服服貼貼。

《沙漠梟雄》的法第，楊·占士邦片集的亞倫·顯斯等名攝影師在香港拍戲時林榮都跟過，無一不對他讚不絕口。我在英國遇到他們，皆向我說：「代我問候尊·榮。」

林榮也有他嚴肅的一面，他說：「電影這一行顯然已經幹定了，爲什麼不將它幹好？」這一句話，其他行業也用得上。這種人才，才有資格叫做專業人才。

罐頭音樂

正統的電影，拍完後請音樂家來看片，根據劇情和畫面，寫出樂譜後領導一隊樂師配上主題曲和背景音樂。

初期的黑白有聲電影，連低成本的也是現場錄音和樂隊配樂。後來爲了節省開支，到彩色時代便開始用現成的唱片硬加上去。這種配音叫「罐頭音樂」。

配罐頭音樂的所謂大師，都是一些不學無術的傢伙。深夜的粵語殘片中，我們可以常聽到西片《蕩母痴兒》的主題曲，港台二地的國語電影也不例外，最喜歡選意大利和西部片配在武俠片裏。

最滑稽的是一部全身白服的男主角脫衣洗澡的戲，盜用當時剛剛上映的鐵金剛片集 THUNDER BALL 的音樂，配樂師說：「他們那部戲沖涼的場面講的也是同樣的東西，劇

情可以偷。背景音樂爲什麼不行？」

有一次，胡金銓的電影被配得一團糟，找配樂師理論：「我那場在高山上的感情戲，你爲什麼把講海的音樂也弄上去了？」

「什麼海？那是悲傷的曲子！」配樂師不服氣。

胡金銓指着歌片封面：「你看，這明明寫着LA MER。LA MER就是海的意思！」

「哎呀！」配樂師說：「英文我還行，想不到你用法文來唬我！」

後來，港產片漸漸輸出外國，當地的音樂出版界看到我們那麼猖狂，就恐嚇着要告上法庭，大家都怕了，尋求解決路徑。

一家叫「狄·烏夫」的英國公司提出建議，將他們現有的音樂寄到香港，選用一段，就付一段的錢爲購買版權，這問題才平息。豈知，你買我買，台灣人又偷，結果港台的背景音樂變成一致，熟口熟臉。

電影配樂有了版權，但電視片集才不管你那麼多，又回到以前的偷盜。

節目不出遠門，也沒有出毛病，可惜編導監製的水準太差，最近一齣清末的片集裏，歷史人物的女主角打開音樂盒，奏出來的竟是六十年代夏萍和古柏所拍的《黃昏之戀》主題曲《誘惑》。

什麼叫製片

人家問我：「你是幹甚麼的？」

「製片。」我說。

「甚麼？」

「製片，電影的製片。」

「甚麼叫製片？」這是必然的反問：「主要的是做些甚麼工作？」

是的，甚麼叫製片呢？有時幹我們這一行的人都攪不清楚。

最原始的定義，製片是由一個主意的孕育，將它構思成簡單的故事，請編劇寫成分場大綱，再發展至完整的劇本。同時內，製片接洽適合此戲種的導演、演員和其他工作人員，計算出詳細的預算。定了製作費之後，便開始製作。拍攝期間，任何難題都要製片解

決。至於拍成，善後的配音、印拷貝，連海報亦要參加意見，一直到了安排發行，販賣外國版權，片子在戲院上映為止，無一不親力親爲。籠統來說，是校長兼敲鐘。

「那麼邵逸夫、鄒文懷等，算不算是製片呢？」有人問。

邵先生和鄒先生各自擁有片廠，一年製作多部電影，無法對每一個細節都去花時間研究，就交給別人去處理，他們只做決定性的選擇。通常，外國人稱之爲「電影大亨」。我們的地區，在廣告和片頭字幕裏冠上「監製」之銜頭。

「那麼，監製就是老板了？」你又問。

這倒不一定。監製可能是一個維持電影製作水準的人。他們在故事和劇本上參加意見，控制製作費用，把完成的電影交給出錢的老板，自己領取監製費，或者在總盈利上分到花紅，或者在製作費上參加股份。像《雙响炮》就是洪金寶「監製」的。

「片頭字幕上的出品人呢？那是甚麼？」

出品人倒多數是「出錢人」了。這些人有的懂電影，有的不懂電影，他們看中一個劇本、或一個導演、或一個明星，做出投資，其他一切却不去管，交給「監製」或者「製片」。片子上映時，總不能在字幕上寫明「老板」，所以電影界發明了「出品人」這名稱。

「製片既然不是出品人，又不是監製，那麼他們的地位是很低微的了。」有的人還是不明白。

要是一個製片沒有主見，受到老板和導演左右，替雙方打打圓場，跑跑腿，這種製片的確很可憐。這種人不應該被稱爲「製片」，而只是一個大「劇務」。

「劇務又是甚麼呢？」

劇務應該是製片的助理，負責安排交通、飯盒子、派通告通知演職員集合的時間等等，在一部電影的創作上，亦費了精力。

「製片要替老板控制預算，那不是非要和花錢的導演打架不可？」

導演和製片之間的關係，應該像個夫婦檔。製片必須了解導演的創作意圖，幫助他／她們，令到導演想像力變成形象，化爲現實。如果斤斤計較地在每一件導演的要求上討價還價，那只有影響導演的情緒，妨碍他們的創作。

有些個性比較單純的導演，以爲一抓到拍戲的機會，便要求一切盡善盡美，不管投資者的死活，不顧預算的高低，明明不是重點的戲，也當主要戲肉去拍，懷着萬一片子太長，可以一刀剪掉的私心，拍個沒完沒了。這時候，製片要是不會全面性地顧及，整盤計劃就要崩

潰。所以，他必須向導演申明大義，防止導演的胡作非爲。

反之，有的導演太注重預算，主場戲也馬虎處理的話，那麼製片必須請他們多下時間和心機去拍攝。花錢的不是導演，而是製片了。

應花的花，應節省的節省，這是製片必須做到的基本工作。這句話說起來容易，實行是非常困難的。哪裏是界限？全憑製片對電影的了解是否足夠，眼光是否遠大。

導演也是人，有他們的自尊和信心。人都有犯錯的地方，不顧及導演的情感而當面斥責，壞處必然反映在作品上。讓這現象發生，是製片的錯。故製片唯有和導演的關係攪得密切。一如新婚夫婦那麼如膠似漆，又要在家公家婆面前攪得有體面，才能得到親戚們的讚賞。

「製片用甚麼水準去挑選演員呢？」這也是常被發問的項目。

答案當然是以哪一個演員的性格最適合那一個角色爲基本。接着，製片要考慮到這個演員對賣座有沒有幫助，這也非常現實，不能自欺欺人的。

他、她們的片酬是否合乎預算，也是個頭痛的問題。錢方面算是解決了。他、她們是否能夠和拍攝日子配合？

被迫放棄某個理想的演員，心裏總有陰影，但在無可奈何之下，必須和導演商量改用一名次要的，考慮採用新人。

用新演員是一種極大的賭博，需要勇氣和胆色以及眼光。他、她們的片酬是相對的低了，時間上也容易控制。但是花在磨練新人上的金錢、時間和心血，到頭來你會發現和請既成名的演員是一樣的。但是在賣座上的風險也大了。不過，培植一個新人冒起，那種滿足感是無法形容的美妙。

「製片用甚麼水準去挑選工作人員呢？」

這主要是靠經驗了。

在一部一部的片子的製作過程中，你會發現一組工作人員中常有些庸材。

製片將把這些人過濾、淘汰，剩下一組精英，一人身兼數職。熱愛電影和相處隨和的工作人員，能影響片子的進度，以及拍攝中的愉快氣氛。整組人是個巨大的齒輪，任何一處不對，都能拖慢製作，破壞片子的旋律。

有的副導演和服裝師是死對頭，但兩人皆爲一流高手，那製片就要自掏腰包請他們喝老酒，猜花拳。

喝酒不一定行得通，因為有些平常很乖順的工作人員，醉後必然大打出手。這種情形之下，只好帶上妓院囉。

在本地工作還好，但一組人到外國拍戲，一拍就是一年半載，那麼，甚麼人生缺點都暴露出來，本身就是一部恐怖片，一個瘋人院。

這時候，唯有容忍才能解決問題。容忍更是最難做到的，到了外地長住下來，缺點最多的往往是製片自己。

「如果你有選擇，你願意當出品人呢？監製呢？還是製片呢？」朋友問我。

我的答案還是當製片。

不懂電影，出錢的出品人和銀行貸款沒有甚麼分別。懂得電影，做重要決策的出品人對一部電影沒有全面性的照顧，感情也跟着地減少。

監製和製片其實應該是一體的。

製片的工作更詳細的分析是非常非常的煩雜，先要了解整個電影界的局面，知道外國和本地的市場。他們還明白片子發行的途徑。那又是一門很深的學問。

他們必須取得出品人、導演、演員和工作人員的信任。每一個人都有自己的脾氣，把一

羣發了電影狂熱的瘋子集合在一起，而令到大家不互相殘殺，變成一體地工作，是個艱鉅的責任。

投資者有時會做匪夷所思的建議，製片需要堅決地站在自己的崗位上，不卑不亢執行自己的工作。成功了不能驕傲，失敗了要勇敢地承認自己的錯誤。

製片應該也會導演。至少，他在談劇本時必須和導演一塊將一場戲在腦中形象化，判斷是否得到預期的效果。至少，他在整個劇本裏必須和導演一塊在腦中「看」完一齣戲。

製片應該每天看導演拍攝出來、而未完成的影片，並且要會將每一個零碎的鏡頭組織起來，了解這場戲是太多或是缺少了甚麼鏡頭。

「我們在這裏加一個特寫，是不是更有力？」製片問導演道：「當然，還是以你的意見為主，由你去決定。」

如果導演還是一意孤行，那你又知道少一個特寫不影響到整體的戲時，製片只有裝聾作啞。

但是，這個特寫是決定性會令整體的戲更好時，製片必須堅持。

堅持也是很難的，與導演爭論得臉紅耳赤是低招，命令更是低低招。

最好是說服攝影師、燈光師，甚至於服裝道具，讓他們向導演左一句右一句，到最後讓導演來和製片說：「這個特寫是我自己也要加的。」

「製片不是生下來就會的，要怎麼樣才能當上製片？」對電影有興趣的年輕人問。

當製片沒有甚麼學校教的。只要有志向和累積的學習。製片最好由小工做起，先是場記、副導演，或是由劇務的跑腿，行內所謂的「蛇仔」，慢慢升到劇務、助理製片。他們要懂得電影製作中的每一個過程，攝影、燈光、服裝、道具、劇照、化裝，等等等等，才能略有當製片的資格。

在這過程中，製片了解了各部門所需的器材和它們的性能。單說攝影，製片就要知道甚麼情形之下用大機器米却爾，甚麼情形之下用小機器亞里飛斯。亞里飛斯也分二C號者，只可拍攝事後錄音片子，因為一開機就吵個不停。三號和B L型就能同步錄音，它們很靜，但市面上沒有幾副，製片要一個電話就打到可以租賃的地方。甚麼情形之下，可以說服導演和攝影師用二號機，甚麼情形之下，移挪製作費去租貴昂的沙龍公司代理的潘那威信機。

鏡頭有快慢，夜景時用快鏡頭可以省下燈光器材的租金和打光的時間。這時候，是否要配合採用感光度強的底片？底片之間，要用柯達的還是富士的。後者較便宜，但需要考慮和

整部片的色調是否統一？微粒會不會太粗？底片經過時間儲藏將有褪色的現象嗎？這又要涉及黑房沖印技術了。哪一家最好？哪一家能夠幫助攝影師「推」高一個光圈或兩個光圈，而微粒照樣不變？這一家黑房，能夠不能夠做到攝前曝光或攝後曝光，以讓片子有一種朦朧而懷舊的效果？本地不行，是否拿去東洋或東京或東映現像所？寄到澳洲？或者英國蘭克？或者荷里活的電影實驗室公司？他們的價錢要比本地黑房貴多少？我們是否有這種時間和金錢上的預算？進一步，又關連到是用新藝綜合體拍，或者是用標準方式？後者的鏡頭種類比前者更有選擇，光圈也大得多。用標準方式，是用一比一點八五，還是一比一點六六。前者太過窄長，重疊中英文字幕佔去太多的畫面，還是一比一點六六比較適合我們的電影，一點六六的畫門和磨沙玻璃難找……

永遠是問題。

「你講的東西都太專門，煩死人了，還是談些有趣點的吧！你們做製片是不是常有女明星跟你們上床的？」朋友嬉皮笑臉地問。

咬大雪茄，雙手擁抱兩個金髮肉彈美女的製片，是個漫畫型的幻覺。

製片的確很容易接近女演員，偶而也得到她們的青睞。但是，萬一讓佔了便宜，第二

天，她們拍戲遲到，導演罵她們的時候，她們來一句：「哎唷，昨晚製片你搞得我死去活來，我怎麼爬得起身呢？」

那不是完蛋了嗎？我們做製片的宗旨，是不在吃飯的地方拉屎。

「你不想當導演？」朋友問。

當然想囉。不過，導演的工作範圍，的確是來得比製片小。導演負責搞好劇本，選擇演員、分鏡頭、拍攝、剪接配音等善後工作，完成後出現記者招待會。他們不必考慮到海報的設計、劇照的選擇，預算超出又怎麼辦？他們也免除賣版權，組織發行網，還有種種人事上的困擾和麻煩。

製片人的問題發生不完，他們過關斬將地一一解決，快感在這裡產生。同時，在實習過程中，也照樣遭遇到種種的挫折和苦惱。許多製片的酒量都不錯，因為在他們爬上來時任勞任怨，只有事後孤獨地借酒消愁。酒量都是這個時候訓練出來的。

「聽你講得那麼好玩，我也想當製片。」朋友發言。

我要警告他，製片人多數有個悲劇性的宿命。人生註定有起有落，所製的電影賺個滿鉢的時候當然意氣風發，但一連三片不賣錢的，就沒有人問津。聰明的製片人多數先搞好發行

和經營戲院，變成所謂的電影大亨。如果你做不到，那你要學會在低潮時還默默耕耘，靜觀自得地捱過這個難關。最好有個副業，像寫寫專欄。

上面所講的只是些個人的嘮叨，大部份只是吹牛。做製片我還是個小學生。

本地傑出的製片人不少，希望他們完成我辦不到的心願。

六、五毒人

五毒人

在台灣拍過電影的人，都見過一個樣子古怪、個子矮小的特約演員，名字沒有人記住，但一見面就認得。

這個人的特長是能吃五毒。

拍怪異的鏡頭、弄蟲電影，製片們必找上門，因為他甚麼毒蛇、蝎子、蛤蟆等都生存活剝。一個鏡頭直下地看到他把一尾蜥蜴咬得稀爛，不必用道具來代替。

你以為這種特技人員一定吃得開，不愁沒有工作。可是他的缺點是好酒，喝得手都發抖，要是找他拍五天戲，到第二天他已經忽然失踪，急得導演紮紮跳，大家都不敢領教。

每天酒醉的他，回到自己的家，是在山間的一間破屋，他曾經自嘲地說：「我走到屋外，抬頭一看，是個天。走進家裏，抬頭一看，也是個天。」

沒有人看過他吃進一粒飯，酒也是白乾的。唯一下肚的，大概只是幾條蜈蚣，再不然就是其他毒物。

在山中，那是不愁找不到的。

正担心沒有人找他拍戲的時候，他忽然間又出現在中影片廠附設的動物園中，拉着老虎散步，賺幾個錢買酒。

和他聊天，可以得到許多失傳的知識，比方說湘西趕屍者一面上路，一面唱一首歌來鎮壓死者的靈魂，全篇歌詞，他會一字不漏地背出。拍神怪電影，由他口中得到許多正確和寶貴的資料。

北方的古怪事，也是他的拿手好戲，乞兒歌更是熟悉。談到《三國》和《水滸》，更是沒完沒了。大家樂了，忘記他的毛病，叫他拍幾天戲。哈，這下子可慘，又是拍到中途不見人影，不把整場戲剪掉，就要重新叫旁的特約演員再來一次，損失慘重。

行內已經有一個不明文規定，要叫他拍戲，只限一天。可是當大家中午啃便當的時候，他已經失蹤。

最後聽到他的消息，是被動物園的老虎咬了一口。

他本人縫了五針。那隻大蟲，牙痛六天，到第七天毒發而死。

鄒胖子水餃

鄒師傅做的水餃，熱、香、軟，皮是皮，餡是餡，兩者各有獨特的滋味。早年在大陸，他的水餃檔，已聞名全國。

跟着人羣逃到台灣後，又在一街頭開檔，客人擁擠前來，交通受到阻塞。

商人哪肯放過這個賺錢機會，紛紛拿錢出來請鄒師傅開店。他不識字，不會取名字，自己身體肥胖，就乾脆叫爲「鄒胖子水餃店」。

鄒師傅開的店起初生意很好，後來客人就慢慢少了。投資者前來問原因，鄒師傅脾氣不好，左一聲他媽的，右一聲他媽的，老子就不幹了！

他一走，後台老闆還是以鄒胖子爲名，繼續請旁人做餃子，生意雖然沒有剛開始的那麼好，但能夠維持下去。後來還逐漸轉佳，分店開了一家又一家。但是所做的餃子，已和鄒師

傳完全無關了。

數年前我在一家機構做事，它的飯堂所賣的小吃，只適合餵貓狗，忽然聽到一個好消息：鼎鼎大名的鄒胖子跑到香港來做生意，而且不是在別的地方開店，竟然肯到我們這間飯堂來包餃子！

當天，所有的高級職員包括總裁都一早去霸定位子，等着欣賞鄒師傅的手藝，果然名不虛傳，他做的水餃吃後畢生難忘。

但是，問題又來，休息時間只有一小時，等東西吃要花三十分鐘，許多同事都不耐煩。過了幾天，飯堂裏的客人又少了，大家寧願捱飯盒子去了。

公司的一個管理員跑到廚房去教訓鄒胖子，只見他慢條斯理地一個包完又包一個。

管理員大聲喊道：「我說呀，鄒師傅，我們這裏人多，你爲什麼不早把水餃包好，人家叫的時候即刻煮給他們吃？這麼慢，怎麼做得了生意？」

「你他媽的懂得什麼？」鄒胖子瞪大了眼：「一早包好，餡上的汁就滲到皮裏去了！包水餃，功力就在現包現煮，你要快！你便去吃他媽的麥當奴！」

鄒師傅收拾了行李。江湖上，從此再見不到他。

雀王爭霸戰

友人趙良駿兄自遠方來函，信中描述的一段「雀王爭霸戰」，非常精采，試錄下來，與大家共欣賞：

去澳門。

同學叫我和他一齊去看一場鬥雀。我對這種用鳥獸去互相殘殺的事，並無好感。但拗不過他三番四次的邀約，只好同往。料想不到，遇到一個印象深刻的人物。

雀王的主人身材矮小，樣子普通，近五十歲的人吧。大家都叫他做「聾佬」而不呼其名。其實，他只是半聾，戴着一副助聽器，能聽到東西的。

這場鬥雀在大茶樓中舉行，我們來到時已看見擠滿人羣，足足有三百人之多。同學說：「除了本地人之外，有許多是九龍雲來茶樓的常客，專程來這裏觀戰的。」

層層人圈的中心，聾佬蹲在地上，看着他的鳥籠抽抽便宜煙，態度安詳。

「走開！走開！」挑戰者和他的主人以及數名手下向人羣大喝：「不要擋着去路！」聾佬略抬頭向他們一望，又繼續抽他的煙。

大家都等着快點開始，公證人站了出來。

「慢點！」對手的大胖子囂張地喊道：「再過三個字，才到吉時對鳥！」

他的手下討好地，三四次地挑選又改變較有利的位置擺置鳥籠，又要將掛在附近的其他籠子清場，顯得非常霸氣。

不知是耳朵不靈光，還是信心十足，聾佬一直保持靜默，嘴角含笑，看着他的寵物，不爲人聲動靜所影響。

在等待期間，同學說大多數玩鳥的都會養好幾隻，以供挑選爲戰士，但聾佬則只有一隻。他本來不會玩雀的，數年前他走過一間鳥店，剛好有一批新雀運到，聾佬好奇地把臉靠近籠子細看，所有的小雀都驚嚇得撲上撲下，獨有一隻鎮定地飲水。聾佬禁不住把手指伸進去撩牠，鳥兒親近地依偎，他覺得與此鳥有緣，便以二十塊錢買了。經朋友的慫恿，他把鳥和對手較量，一次又一次地擊敗對方，成爲雀王。

噹的一聲，比賽開始。

挑戰者捧着鳥籠，小心翼翼地放在圈子中。他的手下大聲叫周圍的人不得指手畫腳，不得喧嘩。

在他們的呼喝中，聾佬和他的朋友輕聲談笑，他的鳥籠自有人代爲揭罩，他自己猶如旁觀者，甚至顯得比旁人更鎮定。

起先由公證人把兩個鳥籠拼在一起，籠口對籠口，並不打開，只讓二雀隔籠互相挑逗。對手的惡雀以尖嘴衝出籠縫，瘋狂地攻擊雀王。聾佬的鳥四處敏捷地跳動閃避。偶而，牠亦衝前還擊一兩下。

仔細一看，聾佬的鳥身體完整無傷，對方的進攻顯然是落了空，反觀挑戰者的眼角，已不知不覺中被啄得腫了一圈。

隔着籠的嘴鬥嘴已經十分鐘了，公證人一下子將兩籠間的開口抽起。雀王像飛箭一樣快地標前，對手即刻閃退。

雀王並不饒人，牠每一出招，必中對手的要害。挑戰者也做緊急的反攻，但雀王以羽毛豐富的背部近身硬擋。一見空隙，又啄挑戰者的頭部、頸部和肋骨。對手已無招架的地步，

體無完膚，將身子縮回後撲，兩翼拍得「霍霍」有聲，却也逃不出那個小小的戰圈。

對方手下拚命呼喝鳥兒再度進攻！

「丟那媽的臭鞋！」大胖子氣餒地喊：「不要再打了！輸了就輸了！」

觀戰的人各自散開到自己的茶桌。

聾佬把他的鳥籠掛回窗邊，與其他的鳥籠混在一起後，隨手將贏來的鈔票和賽馬賭狗版的報紙捲在一起，塞入褲子的後袋，繼續和朋友說笑。主人和寵物同樣以優閒的態度和同伴們聚在一起。挑戰者和他的班底，已不知在什麼時候消失得無影無踪。

聽說，有人出五千塊要買聾佬的鳥，帶回去香港和一隻叫「蹯龍腳」的雀王互鬥。聾佬的腰，有疾已久，醫生囑彼開刀。五千塊對他來講，頗有用場。不禁再望聾佬一眼，他已飲完茶，乾脆打開籠子讓雀王騎在他肩上，人鳥合一，相笑走遠。

立陶宛的女人

到法國鄉下去流浪。這是一個美麗的地方，與六百年前完全不變，所有的建築和生活習慣。一切，都是那麼幽靜，那麼調和，毫不受外界污染。

第一天欣賞了這裏的景色和人情，到了翌日，就發悶了。總是個住慣城市的人，希望看到萬花筒的拉夢爾，已經感到無聊。

拉夢爾是個東方人，他爲自己取了個西名，容易叫。寂寞之下，他走進一間酒吧。在那裏，他遇到了一個畢生認爲理想的女人。面孔漂亮而帶智慧、腰細、腿長、很長的黑髮。拉夢爾差點像被雷電轟中。

怎麼能與她交朋友呢？只要談幾句便心滿意足。這麼想的時候，剛要開口與那女人搭訕。豈知，她已先說話：「我和你一樣是外國人！」

「？」拉夢爾詫異。

「是呀！」女郎說：「我從立陶宛來的！」

「那個蘇聯統治的立陶宛？」拉夢爾問。

她大力點頭，顯然是爲了有人認識她的故鄉而高興，說：「我叫雪蘭。」

拉夢爾把自己的名字寫在一張紙上，又拿起筆畫了一隻馬。指着它，用手勢敘述：「立陶宛人是個驕傲的民族。蘇俄入侵，欺壓他們。有一次，在一個酒吧裏，蘇俄人又在大聲諷刺這羣亡國奴的時候，其中一個立陶宛人忍不住了，到外面去騎了一匹馬，衝進來，跳上桌子，躍到酒吧的長櫃，表演了精湛的騎術，令蘇俄人歎爲觀止。」

怎麼樣也想不到在異鄉認識的中國人，會對她的國家的人民和歷史那麼熟悉，雪蘭對拉夢爾起了好感，兩人直搶着筆在紙上繼續地寫和畫。

她的頭髮，傳來陣陣地幽香，拉夢爾陶醉的並不單是酒。

雪蘭好像沒有注意到，暢談着自己的身世：「我在大學裏修法文的，機關派我去當導遊。共產制度不適合我的個性，我一直想跑出來，後來遇到一個法國人，他向我求婚，我就不再三七二十一地嫁了給他。」

「要是當時那個男人是我，那就好了。」拉夢爾心裏想。

立陶宛的女人說：「結婚後，他和我來到這個小鎮。巴黎雖然離開這裏不遠，但是他從來沒有帶我去玩過。他認為讓我逃出共產國家，已經是件了不起的事。我去買菜時他也要跟着，因為他心中有病，看到任何一個男人望我一眼，就幻想我和他們做愛。我的確很悶，感到由一個監牢搬到另一個更小的監牢。」

說到這裏，她的眼圈紅了。拉夢爾靜靜地聽她細述，一面爲她倒酒。

「唉。」雪蘭嘆了一口氣：「記得他來我家求婚的時候，我的父母並不反對，他們只向我說：去吧！去看看我們不能到的地方。那知道我來了這裏，只有四面牆壁圍着我。」

「幾年下來，我忍不住了。要求和他離婚，他大吵大鬧，說要用刀子殺我，我不怕，和他在一起，和死了是一樣的。」

「終於，他拗不過我，答應了和我分居。但是，我拿了行李走到車站，一個人又怕了起來。人生地不熟，我到巴黎去又能做些甚麼？我像一隻被養慣了的動物，走不出門。喂，不談這些了，說說你的事給我聽。」

拉夢爾低下頭：「沒有甚麼好說的，我娶了一個社交很活躍的女人，陪着她，我沒

有時間畫我的畫，寫我的小說。一天，我忽然買了一張飛機票，跑到歐洲來旅行，一走就是六個月。」

「你不想念你太太嗎？」雪蘭問。

「想。」拉夢爾說：「但是我一回去，又是個老公式，每晚雞尾酒會。」兩個人不停地喝酒。

「妳先生現在還給妳錢嗎？」拉夢爾問。

她點點頭：「不過，我現在已經決定我能夠完全脫離他了。我要靠自己活下去。活不了，我就回立陶宛。回去以前，我還要努力掙扎一下。這個主意想了很久，一直不敢做，但是總要開始。今晚，請你做我的第一個客人，和我睡覺。」

拉夢爾不敢相信自己的耳朵，他只知爲了這個女人，不要說錢，性命也可以犧牲。

付了錢，兩人走出酒吧，其他的客人皆投以冷漠的眼光，雪蘭有點不自在。

上的士，拉夢爾說了酒店的地址。路上，司機轉過頭來：「臘弗羅太太，你也跟這個東方人去嗎？」

雪蘭臉一沉，說：「我已經不是臘弗羅的妻子，我們在辦離婚！」

進入旅館，拉夢爾去拿鎖匙，大堂的男女老幼的耳邊細語，都好像越來越大聲地在說：「這個不要臉的立陶宛女人！」

哇的一聲，雪蘭崩潰了，她不理拉夢爾，獨自哭着跑了出去。

拉夢爾窮追，跑到對面街的梧桐樹下，雪蘭給他拉住了。

「不，不！」她嘶叫道：「我到底不是一個娼妓，我不能……。」

輕柔地撫摸着她的頭髮，拉夢爾說：「不要哭，我了解，我送你回家。」

兩人沒有筆和紙的幫助，說着不同的語言，但是全能溝通會意。

「我還是一個人回去的好。」她說。

拉夢爾點點頭，把鈔票塞入她的大衣口袋裏：「再見了，立陶宛來的女人！」

看着他孤獨的背影，雪蘭衝前按着他的肩：「拉夢爾，你要知道，我喜歡你。我自己也有這種需要，我和你上床並沒有罪惡感，但是這小鎮的人爲甚麼要把它弄得那麼骯髒？我想，我想，不過我還要在這裏住下去，我受不了他們的眼光，我應該怎麼辦？你說，我應該怎麼辦？」

拉夢爾一聲不響，忽然，他拉着她，往樹林中直奔，到樹叢處，他把她毒打一頓。然

後，他跪下來求她原諒，接着他用嘴唇替她療傷，雪蘭不停地點頭，說：「是，親愛的，是。」

第二天黎明，拉夢爾親吻雪蘭後，搖手，上路。雪蘭拖着疲倦的身體回家。這小鎮，爲了這件強姦案轟動了一會兒，也就平靜下來。

自信

第一次見成龍，是在電影攝影棚裏。一條古裝街道，客棧、酒寮、絲綢店、藥舖。各行各攤檔，鐵匠在叮叮噹噹敲打，馬車夫的呼呼喝喝，儼如走入另一個紀元，但是在天橋板上的幾十萬燭火刺眼照下，提醒你是活在今天。

李翰祥的電影，大家有愛憎的自主。一致公認的是他對佈置的考究是花了心血，並且，他對演員的要求很高，也是不可否認。

現在拍的是西門慶在追問鄆哥的那一場，前者由楊羣扮飾，後者是個陌生的年輕人，大家奇怪，爲甚麼讓一個龍虎武師來演這麼重的文戲？

開麥拉一聲大喊，頭上雙髻的小鄆哥和西門慶的對白都很精采。一精采，節奏要吻合，有些詞相對地難記，但是兩人皆唸一遍就入腦，沒有N·G過。李導演滿意地坐下：「這小

孩在朱牧的戲裏演的店小二，給我印象很深，我知道他能把這場戲演好，怎麼樣？我的眼光不錯吧？」

成龍當了天皇巨星以後，這段小插曲也跟着被人遺忘。

這次在西班牙拍外景，我們結了片緣，兩人用的對白大多數時間是英語。

爲甚麼？成龍從前一句也不會講，後來去美國拍戲用現場同步收音，又要上電視宣傳，惡補了幾個月，已能派上用場。回來後，他爲了不讓它生鏽，一有機會就講。

他說：「我和威利也盡可能用英語交談。」

「我們兩人都是南洋腔，你不要學壞了喲。」我笑着說。

「是呀！你們一個新加坡來，一個馬來西亞人，算是過江龍，就叫你們做新馬仔吧！」成龍幽了我們一默。

從故事的原意開始，成龍已參加。後來發展爲大綱，分場、劇本、組織工作人員、看外景、拍攝，到現在進入尾聲，已差不多半年，我們天天見面，認識也有一二。但是，要寫成龍不知如何下筆，資料太多，又擠不出文字，就把昨天到今晨，一共十幾小時裏所發生的事記錄一下。

我們租了郊外的一間大古堡拍戲。成龍已經趕了幾個日夜班，所以他今天不開車，讓同事阿坤幫他駕。坐在車上，我們一路閒聊。

「你還記得李翰祥導演的那部古裝片嗎？」我忽然想起。

他笑着回答：「當然，大概是十年前的事了吧？那時候我也不明白李導演爲甚麼會找我。楊羣、胡錦、王萊姐都是戲骨子，我也不知道那來的勇氣，只好跟着拚命囉！」

「大家看了A計劃後，都在談那個由鐘塔上掉下來的鏡頭。到底真實拍的時候有多高？」我問。

「五十幾呎，一點也不假。」他說：「其實也沒有甚麼了不起，我們拍之前用一個和我身體重量一樣的假人，穿破一層一層的帳幕丟下去。試了一次又一次，完全是計算好的。不過，等到正式拍的時候，由上面望下來，還是怕得要死。」

成龍並沒有因爲他的成名而喪失了那份率直和坦白。

到達古堡時天還沒有黑，只見整個花園都停滿演職員的房車、大型巴士、發電機、化裝車。

燈光器材、道具、服裝等等的貨車，最少也有數十架。

當日天雨，滿地泥濘，車子倒退前進都很不容易。阿坤在那羣交通工具中穿插後，把車子停下，然後要掉轉。

成龍搖搖頭：「不，不。就停在這裏好了。」

「爲甚麼？」

阿坤不明白：「掉了頭後收工時方便出去呀！」

「我們前面那輛是甚麼車？」成龍反問。

「攝影機車嘛！」阿坤回答。

成龍道：「現在外邊下雨，水滴到燈泡會爆的，所以不能打燈，到了天黑，我們的車子對着它，萬一助手要拿甚麼零件，可以幫他們用車頭燈照照。」

阿坤和我都沒有想到這一點，因爲當時天還是亮着。

進入古堡的大廳，長桌上陳設着拍戲用的晚餐，整整的一隻烤羊擺在中間，香噴噴地。飯盒子還沒有到，大家肚子咕咕叫，但又不能去碰它，這就是電影。

鏡頭與鏡頭之間，有打光的空檔，成龍沒有離開現場。無聊了，他用手指沾了白水，在玻璃杯上磨，越磨越快，發出嗡嗡的聲音，其他初見此景的同事也好奇地學他磨杯口，嗡嗡

巨響，傳到遠方。

叫他去休息一下，他說：「我做導演的時候不喜歡演員離開現場。現在我自己只當演員，想走，也不好意思。」

宵夜來了，他和洪金寶元彪幾個師兄弟一面聽相聲一面捱乾飯。聽到惹笑處，倒在地上爬不起來。

天亮，光綫由窗口透進來，已經是收工的時間，大伙拖着疲倦的身子收拾衣服。我向他說：「我駕車跟你的車。」

「跟的上嗎？我駕得好快喲，不如坐我的車吧。」他說。

他叫阿坤坐後面，自己開。車上還有同事火星。火星剛考到車牌，很喜歡開車，成龍常讓他過癮，但今早他寧願讓別人休息。

火星不肯睡，直望公路，成龍說：「要轉彎的時候，踩一踩煞掣，又放開，又踩，這樣，車子自然會慢下來。要不然換三波、二波也可以拖它一拖，轉彎絕對不能像你上次開那麼快，記得啦！」

「學來幹什麼？」火星說。

「你知道我撞過多少次車嗎？」成龍輕描淡寫：「我只不過不要你重犯我的錯誤。」

成龍繼續把許多開車的竅門說明給火星聽，火星一直點頭。

「我們現在天時、地理、人和都在，所以我才講這麼多。有時，我想說幾句，又怕人家說我多嘴，還是不開口爲妙。」最後，他還是忍不住再來一句：「開車最主要的是讓坐在你車子的人對你有自信，他們才坐得舒服。其實，做人，做甚麼事都是這一個道理，你說是不是？」

口吃先生

想起李允中先生。

他是一個很有個性的演員，一生幹電影，曾經担任過重要的角色，到後來還是特約一名。香港開拍的戲漸少，他跑到台灣去撈，最後的消息，是他跳樓自殺了。

甚麼原因？我不想知道，這麼悲慘的收場，一定有許多苦楚，打聽來幹甚麼？

不過這也許與他那肚子不合時宜的態度有關。他在一家大機構的餐廳泡雙蒸，見到那些不可一世的導演，從不訶諛。

「沉……沉……浮浮。」他說：「我……我……甚麼……甚麼……場……場面……沒……沒有見……見過？」

上海聖約翰大學畢業的李先生，很能講幾句英語：「NO…NO…BIG…BIG…BIG DEAL！」

原來，李先生有很嚴重的口吃毛病，但是，奇怪的是，他一上鏡，對白對答如流，永遠不會讓導演喊Cut。

一般他認為可以交談的人，會發覺他很友善，最喜歡幫助新入行的同事，也常買酒請收入比他低微的工人。

三杯下肚後，李先生一定講些笑話給我們聽：「昨……昨……昨晚……我……我搭……的……的士……回回家……和……和那……那司機……講……講……講了老……老半天……的話。哪……哪知道……他……都都……不……不……不回答！」

我們問爲甚麼？

「因……因爲……他……他說……我……我也口吃……回答……後，怕……怕……你罵！」李先生說笑話，永遠板着臉孔，從來不先笑。沒有自卑感的他，自嘲說：「中……中國……訓練……飛……飛飛行員……跳……降落傘……教……教練……說……說……一……一跳……下下來……喊……一、二、三三後拉扣子……降……落傘……就會……打開。有……有一個摔……個半死……大家……找到……他，他還……還在說……一……一……一……」

誠實的假錶商

朋友帶我走入台北東門一條橫巷，登上狹小的樓梯，敲敲門。

露出一雙精明的眼，他認識我們的朋友，小心地察看後面沒有旁人後就開門。是個高高瘦瘦的老頭，操着很重閩南口腔：「要甚麼牌子？男裝還是女裝？多少個？」

我三心兩意。

他說不如先看貨色吧，接着拿出一本印刷精美的小冊子。

哇！真不得了，甚麼勞力士、芝柏、環球、卡迪亞、登希路都有，旁邊還註明價錢，有些只有原錶的百分之一那麼便宜，簡直不敢相信自己的眼睛。但是照片不準，我要求看貨，老人說款式太多，請指定一種。我順口說了個牌子，他從櫃子中抽出一盤錶，有數十個。仔細地看，的確沒有破綻。

「這種手錶常有一兩星期中慢五分鐘的毛病。」我用過這個牌子，果然給他一言道破。他說：「我做的假貨，內臟已經改爲石英，絕對準確，你可以試用一個月，要是慢了拿來換，我給你一個新的，換到你滿意爲止，不多收你一毛錢。」

選了一個契里尼寶藏的設計，問他要多少錢，他回道說二十塊美金。

我說算便宜一點行不行？老人搖搖頭，笑着說：「你要那個半金半鋼的吧，只賣十五塊。不過，金的部份用一年後會褪色。」

友人忠告：「褪色的不好，你不要買。」

老頭又笑：「用了一年，也值回本錢了吧？」

友人給他講得臉紅。

付了錢後，他介紹我買一隻全金的男裝勞力士，我拿在手，不管外表和重量都和真的一模一樣。

他還打開殼子給我看，拿了放大鏡，見小零件上也印着的勞力士標誌。它還有大方的盒子和證明書。

我有點心動，問他價錢，他要得很高，是原裝錶的一半。

「這是我的心血。」他說：「就是勞力士的專家來看也看不出。我是將一隻真錶和一隻假錶拆開來混合配上。我要是生爲瑞士人，就不用賣假錶，真是同人不同命喲！」

窩貼

程校長是山東人，南來已有數十年，我記得他常來家裏做窩貼給我們吃。對一個吃慣炒粿條和蝦麵的孩子，窩貼是很新奇的味兒，所以印象特別深刻。程校長的窩貼，皮薄乾脆，中間釀着的肉團子，搖起咚咚有聲，沾上浙醋，美味非常。

南洋的中文教育制度日漸變化，程校長深感不以為然，但亦默默耕耘。他的妻子的年紀比他小很多，甜甜的微笑，慧淑，以前是他的學生，對她的先生，她一直沒有改過口地稱爲程校長。

工作之餘，程校長有個興趣，那便是變魔術，他無師自通，看着書照學，也很有成就，許多難變的魔術他都能表演，讓我們一羣兒童，有時看得驚嘆，有時看得哈哈大笑。

一天，程校長忽然宣布他不教書了。大家勸他留下來，他很固執地搖頭，問他要幹甚

麼？他說：「最多，回大陸去！」

帶着些薄微的儲蓄，程校長和他太太告別親友，便上路了。

據說程校長到了老家，已面目全非，親戚們見他手頭不闊，也少來往。

幹部問道：「你能幹些甚麼？」程校長想了一想：「我會變戲法。」

之後，他和他的愛人，背着笨重木箱，到處漂流，給部隊表演他的魔術。

漸漸地，掌聲少了，大家也看膩了。

他太太一直當他的助手，怪罪在自己身上：「校長，是不是因為我老了？」

程校長搖搖頭。

「要不要我替你去找個年輕的女同志代替，校長？」

程校長搖搖頭。

當晚，程校長又做窩貼，他太太吃了：「校長，爲甚麼味道苦苦的？」

程校長自己也吃了一口：「不會嘛，還不是和以前做的一樣？」

從此，我們再也沒有聽過程校長的消息，今天到北方菜館，忽然又想起他做的窩貼，搖起肉餡子，可沒有咚咚的聲音。

陶 齋

數年前常到灣仔區的一家叫「陶齋」的小房子去。

「陶齋」的主人不姓陶，名字我從來沒有問過，只知他的廣東話講得不好，聽口音像是位上海人。

一進門，只見這間只有兩百平方呎的書房，四周搭着架子，架上一盒盒的恤衫長方盒，和各種商標的鞋子盒。

綫裝書、古畫、石章等各處扔，一切都是那麼殘舊和雜亂。

房子的心臟部擺着一架最新型的影印機，像個超越時光的機器。

在這裏，你可以找到任何一種資料，不管是文學、經濟或是藝術。主人看書極多，他將好的文章保留下來。每天又訂了十幾種報紙，每報兩份，讀完兩邊都可以剪下來，收藏在恤

衫盒中。分多種種類，黏上題目以易尋找。

客人一有所求，陶齋主人即刻迅速地找出一大堆資料。

經挑選過後，他便拿到影印機去影印。

因爲機器性能極好，影印出來的東西黑白分明，清楚和悅目。

每份資料收費一元，主人說不算人工，本錢也要五毛，如果要求的份量一多，他自動地爲客人打個八折。

房子的一角，擺着一張摺起來的睡床，可見主人也就生活在這小房間中。

我不知道他如何洗刷和放私人的東西，大概他一生也沒有甚麼私人的東西，除了這一堆堆的書、畫、石頭和資料。

「陶齋」不知道是從甚麼時候開始的，聽友人說，大概有幾十年了。

這些年來「陶齋」給做學問的人付出了巨大的貢獻，要找最偏門的人物的資料，隨即翻到。有些論著能在書店中找尋，但是就無法從頭收集於報章和雜誌上的文章。

它的主人，如果沒有這份濃厚的興趣，也不會以此爲生，做自己喜歡的事，又不用受氣，實在令人羨慕。

可惜，在樓價高漲，租金貴昂的情形下，「陶齋」也隨着消失。
最後一個獨立者也不存在，可悲。

老帥

楊志聊先生和我在日本拍《金燕子》外景時認識。他很喜歡喝酒，臉和鼻子永遠是紅的。喝呀，喝呀，覺也不用睡了，第二天照樣開工，好像鐵打的。大家叫他做老師。

住的是楊楊米的大房，中間由紙門隔開。他拿了一瓶日本清酒，一點八公升，一道門，一道門打開找我，我一間、一間地躲開，結果還是很樂意地被她給逮住。他是我喝酒的老師，教我說：「喝酒，只要有三杯白蘭地的量，就能打倒對方。比方說在喜宴上，和不相識的人同桌，遇到喜歡鬧酒的是件麻煩的事。一般人起初都讓來讓去。雖然他們的酒量好，但是總不肯一開始就喝。如果有這種情形，最好是先倒滿一杯，呱的一聲一口把它喝乾了，先來個下馬威。接着，你一下把酒瓶搶過來，爲自己倒滿，他們一看，就再也不敢來逗你！」戲拍完後大家回去，我留在日本，過了一個時期我才路過香港。其他人都忙着本身的工

作，沒空陪我。聽說老師的脚因爲喝得太多而患風濕，在家休養。以爲沒有時間見面，但他還是一拐一拐地找到酒店看我，手捧着兩罐茶葉，這個印象，一直留在腦海。

後來住香港，岳華經常約他和我喝酒，他告訴了我們許多影壇中的趣事，大家聽得津津有味。他說話聲音洪亮清楚，這是從前演話劇的時候訓練出來的。他說：「那時，我們一上台，看一看觀眾，就要想辦法把對白說到角落裏的人都能聽見。」

每年雙十節的演職員聚會，老師都參加籌辦。一次，他的小兒子由樓梯摔下來死了，家人打電話給他，他還是將大會安排妥，第二天才去辦喪事。

他有幾個喝酒的老伴，吃晚飯時一人拿一瓶白乾放在自己的面前，你喝你的，我喝我的。酒後，喜歡對對句子。

有一晚，只剩下一條黃瓜下酒，做個對說：「一條黃瓜鬧三更。」
下一句大家怎麼都對不上，老師懶洋洋地：「兩瓶白乾驚四座。」

詹森

和老師楊志卿常在一起喝酒的還有一位叫詹森的演員。他來自台灣，是個本省人，國語講得滿口福建腔，廣東話更是半桶水，但是酒量一流，只有老師才不怕他。

崇拜甘迺迪的人不少。美國總統中，詹森算是最不出色的一個，他的登台也一半是承繼，但是唯有詹森最喜歡詹森，連藝名也要改得和他一樣。

詹森個子很高，有六呎吧！他的特徵是光頭，雙眼又大又凸，一臉奸人相，從來沒演過正派。私底下，他的爲人，是相當的親切和樸實的。

不單是戲路狹窄，詹森的表情也不大有變化，永遠是瞪大那雙眼，轉頭時機械化，十五度、二十五度、四十五度。

不過，他的外型突出，不用演技就能入戲，有許多導演都很喜歡用他。因爲他們拍的

電影，根本就不需要有甚麼夠深度的角色。

除了武俠片裏的大奸人之外，詹森的拿手好戲是色情電影中的好色老頭。他演的員外，勾引僕女的動作真是出神入化。其實他不用演，本身就是十分之好色。

月薪低微的他，喝老酒已用掉一大半，那裏有多餘錢去玩花弄月，所以公司一派他演床上戲，他求之不得，雖然並非真槍實彈，但也過足手脚之癮。

有一次和外國片商合作，輸入了幾個洋妞，大家對英俊的男主角沒有興趣，就愛和詹森在一起，問她們說爲甚麼？回答道：「你不知他那光頭多性感！」

某位女演員也曾經愛他愛得個要死，只是一個晚上，數小時的事，他們兩人已攪得如膠似漆。

導演感到很奇怪：「到底詹森有甚麼地方引得妳神魂顛倒？」

她也口不遮攔地回答：「他呀！那話兒雙手前後握着，還留一大截在外！」

願詹森安息。

天天和老師楊志卿飲酒。到了晚上，去找珍·曼絲菲、戴安娜·羅絲和瑪麗蓮·夢露。

蘇珊娜的老板

在漢城，我要喝上等土炮「馬嘉麗」，一定到清溪屋去。

經過一條長巷，便抵達一間傳統式的韓國平房。走入院子登上了炕，年輕的侍女便會把酒奉前來。

清溪屋的媽媽生是一個大肥婆，已有五十多歲，她最迷中國電影，當時何夢華導演的《珊瑚》在漢城上映，轟動一時，韓國人叫此片為「蘇珊娜」。

第一次遇見她，申相玉介紹我是香港來的，是《龍虎鬥》的製片，她就不管三七二十一大力抱住我，大喊：「啊！蘇珊娜的老板！」

我怎麼解釋說我不是該片的老板，她完全聽不進去，對我十分親切。口水說乾了後，我也再不出聲，笑着喝酒。

其他地方的馬嘉麗都是用雜糧做的，又黃又酸，只有她家是用白米，釀出來的馬嘉麗像雪花擠出來的汁，夏天凍得冰涼，用一大茶壺盛着，一口一杯，香甜到腦子裏。

從此，我每到漢城，就往清溪屋跑。

我和媽媽生做了好朋友，不停乾杯。

「你呀！」她說：「要是年輕二十年，我就把女兒嫁給你。」

「如果我老二十年呢？」我等着她的答案。

「那你就要求我做老婆呀！」她哈哈大笑。我也笑得在炕上打滾。

旁的客人都瞪大眼睛看我們這兩個瘋子。

「不過，等我女兒長大結婚。」她醉了：「我一定送你一張飛機票，你非來和我喝一杯不可哦！」

我們用尾指相交，表示允諾。

多年來，我一次次回到漢城，一見面總是兩個互相擁抱。拍《乾隆下江南》時，拉了李翰祥導演同去，他看到那大肥婆摟住我，差點沒把我擠扁，嚇得一跳，不知我們兩人是甚麼

關係。

回到香港，照樣是枯燥的工作；又飛尼泊爾，又飛印度，我已經好久沒有嚐到好的馬嘉麗。一天，接到一張喜帖，她果然遵守了她的諾言。

令我對人類，又充滿了希望和信心。

馬上買了更貴重的禮物，踏上旅程。

哈哈，這次可真的把我樂壞了。兩人依然地相抱，她高聲大喊：「拿酒來！」

由鄉下來的侍女，雙頰給外面的風雪凍得透紅，提了一大茶壺馬嘉麗和兩個碗，我們開始在炕上狂飲。下酒的，是全韓國最好的菜。

當天不賣酒，喜宴就設在清溪屋中。被我這遠方來客比較下，新郎反而被冷落了。看他笑嘻嘻不在乎，耐心地望着新娘等待着洞房花燭夜。

「斯界貝爾！」媽媽生大力地拍新郎的頭，那是日語的「色鬼」的意思。

「媽！」她的女兒抗議。新郎也懂得幾句日語：「大丈夫！大丈夫！」不要緊的意思。

媽媽生和我繼續牛飲，韓國人的習慣，是我乾了一杯後，把空杯子給我要敬酒的人，他乾了，再把杯子還給我。我們用的不是杯，而是大碗。

再喝便要醉了，我心想。手一停，兩碗酒擺在我面前，媽媽生說：「這叫戴眼鏡！對韓國人來講，是丟臉的事！」

我當然不能丟臉。

「醉了就睡在這裏！」她命令：「喂，妳今晚陪他！」

那個紅頰侍女「呢啫！」的一聲是，便把大腿當枕頭，扶我躺下。

當晚，是我人生中最高興的一夜。唯一遺憾是醉得不清不楚，做了甚麼都忘記了。

雪溶了，特別冷，我一下子又到熱死人的國家去工作。飄游，一逛又幾年。

前幾天回到漢城，經過長巷，還是那間傳統的韓國平房，走入院子登上炕。但是沒有人來擁抱我。

「三年前她把這家店賣給我。」另一個肥女人說：「我不知道她去了哪裏。」

走出那條長巷，又下雪了。忽然，我轉頭，以為聽到有人在喊：「蘇珊娜的老板，下次一定要來唷！」

烏龜公阿壽

很久之前，我在台北工作，住第一飯店，一泡就是兩年。

那小房間就是我的家，裏面堆滿了翻版書，這種東西在台灣最便宜，不買是罪過。

看書看到半夜，肚子餓，沒有廚房，我一定橫過馬路，跑到對面的大牌檔去吃炒麵。這攤子的老板四十多歲，對工作一絲不苟，先爆蒜茸，生麵炒個半熟，加上湯滾，又把一大窩的麵分成六七份，各份均等地放入鮮魷、五花肉、蔥菜、雞蛋、臘腸和蝦，翻炒一下，撒上豬油渣、炸小紅葱後上桌。那麵入口，不軟也不硬，香甜到極點。

多年後重遊，想起那家炒麵口水直流，即奔該大牌檔，已不見影踪。

不死心，到附近的商店去打聽，沒有人記得，因為他們也是新搬來的。最後，找到一間簡陋的雜貨店，那乾癟的老太婆說：「你是講阿壽是麼？他的福建麵好好吃唷！」

「對呀！對呀！就是他！」我開始看到了希望：「他人在哪裏？」

「麵不賣，去做烏龜公了！」老太婆說。

烏龜公，閩語的妓院老板。我心想：「他媽的，真有種！」

老太太也不知道他的地址。我對自己有個交代，以為事情告一段落。

最近在西門町，看到一個熟悉的背影，馬上高興大喊：「喂，阿壽！」

「是你呀，蔡先生，真久沒見！」阿壽並沒有忘記我。

看他一身新衣服，頭髮染得烏油，真有點龜公相，單刀直入地：「聽講你做了烏龜公，是真的？」

阿壽尷尬地點點頭。

「不過，」他說：「做烏龜公不算是一件羞恥的事！」

「我不反對。」我同情他還是羨慕？

「真巧，我剛從監牢放出來，她們給我錢去理完髮。我們先到一條龍去喝幾杯吧！」阿壽也高興起來。

三杯下肚後，這是阿壽的故事。

有一晚，來了七八個女人，她們都是附近做酒家女和舞女的，常來宵夜，大家都很熟悉。她們叫了半打紹興，吃到醉了。

「喂，阿壽。」其中一個說：「過來飲一杯，我敬你！」

我心裏想老婆剛剛跟團到日本去玩，自己一個也無聊，就關了舖，和她們吃酒。

「今夜這一頓算我請了！」我一喝醉就很大方地說。那幾個女子高興得跳起來，說我人真好。我一起賺的錢全部給老婆拿去花，就有氣，嘆了一聲：「做人，不如做豬哥。」

「豬哥有甚麼好？」那個五月花說。

「賺幹！」我回答。

大家都笑得由椅子上滾下來。

皇后說：「不如我們請你做豬哥！」

那一羣女的都贊成：「對了，我們免費替你服務，賺到的大家分，但是還有一個條件，就是要你炒麵給我們吃！」我當時把心一橫，就一口答應下來。

說說之間，她們租了一間厝，我也把所有的錢給了我老婆，反正都是她抓着，收了麵檔跟着那羣女人跑了。

起初大家都在酒家做，白天接客，半業餘。錢賺得剛剛夠開銷，大家樂融融，一塊兒吃炒麵。我分配她們，也和炒麵一樣，很平均，而且你知道我做事一絲不苟，她們都很歡喜。

後來生意慢慢好，她們乾脆不當番，一天到晚吃這嘴飯，又招了許多姐妹，一下變成二十多個。

問題來了，生意大家爭，炒麵也要搶着先吃，結果給一個新來的壞女人告到警備所，把我抓進去。

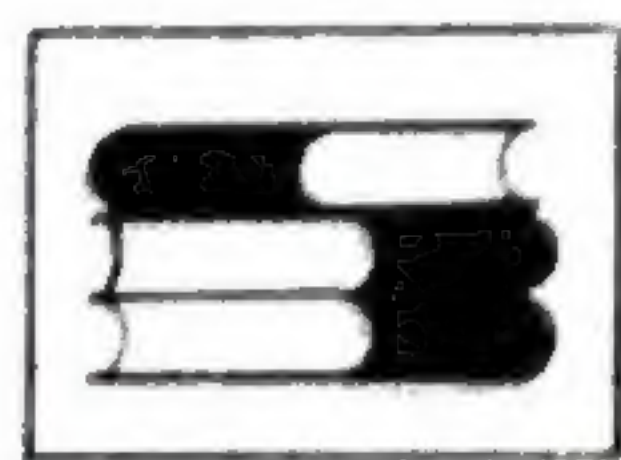
她們哭得好像傷心唷！一個個輪流來探監，那個守衛假裝看不見，她們隔着鐵條門，用手替我來一下。

兩年很快過去，她們今晚等我回家吃飯，我不知去還是不去，因為我聽說這桌菜，是一檔嚕肉飯的老板在家燒的。

蔡瀾的書

蔡瀾的緣	—————	HK \$17.00
草草不工	—————	HK \$17.00
蔡瀾談日本	—————	HK \$17.00
蔡瀾續緣	—————	HK \$18.00
苦中作樂	—————	HK \$18.00
西班牙（海外情之一）	——	HK \$17.00
印度、泰國（海外情之二）	——	HK \$17.00
南斯拉夫（海外情之三）	——	HK \$17.00

本目錄之定價如有錯誤，當以
各書封底之定價為準。



天地圖書

有限公司

COSMOS BOOKS LTD

